

ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์  
สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัว  
ในกรุงเทพมหานคร



สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต  
วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
พ.ศ. 2564

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยมหิดล

สารนิพนธ์

เรื่อง

ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์  
สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวใน  
กรุงเทพมหานคร

ได้รับการพิจารณาให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต

22 ตุลาคม พ.ศ. 2564

**นันทวรรณ ประเสริฐศรี**

นางสาวนันทวรรณ ประเสริฐศรี

ผู้วิจัย

รองศาสตราจารย์ณัฐวุฒิ พิมพา,

Ph.D.

อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์

สุเทพ นิ่มสาย,

Ph.D.

ประธานกรรมการสอบสารนิพนธ์

รองศาสตราจารย์วิจิตา รัชธรรม,

Ph.D.

คณบดีวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล

รองศาสตราจารย์ภคพล อนุฤทธิ์

Ph.D.

กรรมการสอบสารนิพนธ์

## กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือของรองศาสตราจารย์ ดร. ณัฐวุฒิ พิมพา อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิจัย สนับสนุนให้กำลังใจ และช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการทำดำเนินงานอีกด้วย

ขอขอบพระคุณ ดร.สุเทพ นิมสาय ประธานกรรมการสอบสารนิพนธ์ และ รองศาสตราจารย์ภคพล อนุฤทธิ์ กรรมการสอบสารนิพนธ์ ที่กรุณาใช้เวลาอันมีค่ามาให้คำแนะนำในการพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขในสิ่งที่เป็ประโยชน์ เพื่อให้งานวิจัยนี้สมบูรณ์มากขึ้น

ขอขอบพระคุณผู้ให้ข้อมูลหลักทุกท่านที่เสียสละเวลาและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับการตอบแบบสัมภาษณ์ของผู้วิจัย ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญที่ช่วยให้งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วง

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบิดา มารดา และครอบครัว ที่เปิดโอกาสให้ได้รับการศึกษาเล่าเรียน ตลอดจนคอยช่วยเหลือและให้กำลังใจผู้วิจัยเสมอมาจนสำเร็จการศึกษา

นนทวรรณ ประเสริฐศรี

ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการ  
ปฏิบัติกรครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติกรครัวในกรุงเทพมหานคร  
THE RESULTS OF FOOD BUSINESS ENGAGEMENT IN LESSON DEVELOPMENT OF  
PRACTICAL CULINARY ARTS INSTRUCTORS IN CULINARY INSTITUTE IN BANGKOK

นันทวรรณ ประเสริฐศรี 6150033

กจ.ม.

คณะกรรมการที่ปรึกษาสารนิพนธ์: รองศาสตราจารย์ณัฐวุฒิ พิมพา, Ph.D., สุเทพ นิ่มสาย, Ph.D.,  
รองศาสตราจารย์ภคพล อนุฤทธิ, Ph.D.

### บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่องนี้เป็นการศึกษา “ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติกรครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติกรครัวในกรุงเทพมหานคร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติกรครัว และแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติกรครัว การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งใช้วิธีการสัมภาษณ์ ด้วยแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง โดยมีผู้ให้ข้อมูลหลักคือ อาจารย์ที่สอนในสาขาการปฏิบัติกรครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติกรครัวในระดับปริญญาตรี ระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารที่เป็นอาจารย์พิเศษในสถาบันที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติกรครัว จำนวน 10 คน

จากผลการวิจัยพบว่า ประสบการณ์และการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของทั้งอาจารย์ประจำและผู้ประกอบการที่เป็นอาจารย์พิเศษนั้นมีความสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกัน คือเล็งเห็นว่ามีความสำคัญและมีประโยชน์ในฐานะเครื่องมือในการพัฒนาบุคลากรขององค์กร ทั้งด้านความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพ รวมทั้งส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทัศนคติที่เติบโต (Growth Mindset) ลักษณะประสบการณ์ที่พบจากผลงานวิจัยนั้นเป็นการมีส่วนร่วมในรูปแบบ Cooperative experience ประสบการณ์หลักของอาจารย์ประจำในสาขาการปฏิบัติกรครัว คือ ประกอบธุรกิจส่วนตัว และตำแหน่งที่ปรึกษาธุรกิจร้านอาหารหรือธุรกิจโรงแรม ประสบการณ์หลักของอาจารย์พิเศษคือ ธุรกิจส่วนตัว และตำแหน่งเชฟในองค์กร โดยอาศัยเครือข่ายความสัมพันธ์ส่วนตัวในการเข้าร่วมกับธุรกิจอาหาร อุปสรรคในสร้างประสบการณ์การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารคือ การบริหารจัดการเวลาและภาระงานหลัก รวมถึงนโยบายขององค์กรที่ไม่เอื้ออำนวย

ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนารูปแบบการสร้างการมีส่วนร่วมและเพิ่มระดับของความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษาและอุตสาหกรรม ควรคำนึงถึงการสร้างข้อตกลงที่ชัดเจนระหว่างภาคี ตั้งแต่ขั้นตอนการวางแผนนโยบายแล้วจึงวางแผนกิจกรรมให้มีระดับความร่วมมือมากขึ้น เช่น การเข้าอบรมระยะสั้น หรืออบรมเชิงปฏิบัติการกับสถานประกอบการในธุรกิจอาหาร สร้างเครือข่ายระหว่างธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับสถานศึกษา อาจารย์ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง จะสามารถเป็นตัวกลางในการประสานความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษา และหน่วยงานธุรกิจอาหารในอุตสาหกรรม

แนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติกรครัวที่พบในงานวิจัย ควรนำประสบการณ์ที่ได้รับจากธุรกิจมาใช้เป็นบทเรียนเพื่อสร้างความเข้าใจในห้องเรียนผ่านสื่อและเทคนิคการการสอนในรูปแบบต่างๆ และควรปรับรูปแบบให้เข้าใจรูปแบบของธุรกิจจริงมากขึ้น เช่น การฝึกงาน วิทยากรรับเชิญ การเรียนรู้โดยใช้โครงการเป็นฐาน การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน เป็นต้น สถาบันการศึกษาควรส่งเสริมเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจในระดับต่างๆ เพื่อเป็นการสร้างคลังความรู้ และปลี่ยนต่อขอความรู้ งานวิจัย และบุคลากรร่วมกัน

คำสำคัญ: การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร/ การพัฒนาการเรียนการสอน/ สาขาการปฏิบัติกรครัว

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
สารบัญรูปภาพ	ช
<b>บทที่ 1</b> บทนำ	<b>1</b>
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 คำถามการวิจัย	3
1.3 วัตถุประสงค์	3
1.4 ขอบเขตการวิจัย	4
1.4.1 ขอบเขตด้านประชากร	4
1.4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา	4
1.4.3 ขอบเขตด้านวิธีการวิจัย	4
1.4.4 ขอบเขตด้านพื้นที่	4
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.6 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง	5
<b>บทที่ 2</b> วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	<b>7</b>
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม	7
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาการเรียนการสอน	10
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร	15
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	18
<b>บทที่ 3</b> ระเบียบวิธีวิจัย	<b>26</b>
3.1 แหล่งข้อมูล	26
3.1.1 เกณฑ์การคัดเลือกพื้นที่ศึกษาและแหล่งข้อมูลในงานวิจัย	26
3.1.2 ผู้ให้ข้อมูลหลัก	27
3.2 การกำหนดขนาดของแหล่งข้อมูล	27
3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	27

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.3.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการค้นคว้าเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจากสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือข้อมูลทุติยภูมิ	28
3.3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก หรือข้อมูลปฐมภูมิ	28
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	28
3.4.1 เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล	28
3.4.2 ทดลองและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	28
3.5 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	29
3.6 จริยธรรมในการวิจัย	29
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย</b>	<b>31</b>
4.1 ประสบการณ์และการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของผู้สอน	31
4.1.1 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีมีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำในสาขาการปฏิบัติการครัว	31
4.1.2 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีมีตำแหน่งเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรืออาจารย์พิเศษในสาขาการปฏิบัติการครัว	34
4.2 แนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว	37
4.2.1 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีมีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำในสาขาการปฏิบัติการครัว	37
4.2.2 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรืออาจารย์พิเศษในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัว	40
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ</b>	<b>43</b>
5.1 สรุปผลงานวิจัย	44
5.2 การอภิปรายผลการวิจัย	46
5.2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน	46

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.2.2 รูปแบบการสร้างร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและ อุตสาหกรรม	48
5.2.3 แนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว	51
5.3 ข้อจำกัดของงานวิจัย	52
5.4 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย	52
5.5 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป	53
<b>บรรณานุกรม</b>	<b>54</b>
<b>ภาคผนวก</b>	<b>57</b>
<b>ประวัติผู้วิจัย</b>	<b>65</b>



## สารบัญรูปร่างภาพ

รูปร่างภาพ	หน้า
2.1 Bloom's Taxonomy	12
2.2 Five Phase System	19
2.3 Innovation Circle และ CPD	20
2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษาและธุรกิจอาหาร	22
5.1 ความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษาและธุรกิจอาหาร	47
5.2 บทบาทของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัวในการประสานความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษาและธุรกิจอาหาร	48
5.3 รูปแบบและระดับของการมีส่วนร่วมระหว่างสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว กับธุรกิจอาหาร	49



## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

“ธุรกิจอาหาร” หรือ “อุตสาหกรรมอาหาร” ของประเทศไทย จัดเป็นอุตสาหกรรมที่มีขนาดใหญ่และครอบคลุมเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมอื่น ทั้งภาคการเกษตร ภาคการค้า ตลอดจนภาคการขนส่งและภาคการบริการ การดำเนินงานของธุรกิจอาหารเป็นการนำผลผลิตจากภาคเกษตร ได้แก่ ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และประมง มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต โดยอาศัยเทคโนโลยีต่าง ๆ ในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมสำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิตในขั้นต่อไป หรือผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการบริโภคในทุกรูปแบบ (สถาบันทรัพย์สินทางปัญญาแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2560) โดยธุรกิจอาหารสามารถจำแนกตามลักษณะการดำเนินงานออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ คือ ธุรกิจอาหารที่เน้นด้านการผลิต (Production) ธุรกิจอาหารที่เน้นด้านการจำหน่าย (Distribution) และธุรกิจอาหารที่เน้นด้านการให้บริการ (Service) (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2543)

อุตสาหกรรมบริการ นับเป็นอีกอุตสาหกรรมสำคัญของไทยที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจในมิติต่างๆ อุตสาหกรรมบริการสามารถจำแนกออกได้อีกหลายกลุ่มธุรกิจ เช่น กลุ่มบริการสุขภาพ กลุ่มอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มบริการการศึกษา กลุ่มบริการทางวิชาชีพ ฯลฯ ซึ่งล้วนแล้วแต่เกี่ยวข้องเนื่องกับการให้บริการทั้งสิ้น หนึ่งในธุรกิจสำคัญในอุตสาหกรรมบริการคือ ธุรกิจอาหารและภัตตาคาร ดังจะเห็นความเด่นชัดของธุรกิจอาหาร จากข้อมูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยปี พ.ศ.2560 - 2561 ซึ่งมีมูลค่าสูงกว่า 4 แสนล้านบาท และมีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องผนวกกับความสามารถในการทำกำไรของธุรกิจ ที่เพิ่มขึ้นทุกปี (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562)

เมื่อพิจารณาสถานการณ์ของธุรกิจอาหารโดยภาพรวมของประเทศไทย จากบทวิเคราะห์ธุรกิจคาดว่ามีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยมีปัจจัยที่สนับสนุนให้อุตสาหกรรมยังคงเติบโตได้แก่ ประการแรก ความต้องการสินค้าอุปโภคบริโภคแปรรูปจากประเทศคู่ค้าหลัก ประการที่สองคือกระแสการดูแลสุขภาพของคนในยุคปัจจุบัน ที่นิยมหันมาเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น เป็นโอกาสให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดได้มากขึ้น นอกจากนี้ธุรกิจอาหารที่เน้นการให้บริการยังมีช่องทางการขยายธุรกิจจากแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคที่ต้องการความรวดเร็วและความสะดวกสบายจากอาหาร

พร้อมรับประธานรวมทั้งบริการขนส่งอาหาร ประการสุดท้ายคือนโยบายสนับสนุนและส่งเสริมจากภาครัฐ ที่มีส่วนช่วยต่อการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทย จากนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ที่เน้นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป (Processed Food Industry) ด้วยการนำเอาเทคโนโลยีขั้นสูงมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและเทคโนโลยีด้านอาหาร การวิจัยและผลิตโภชนาการเพื่อสุขภาพ เพื่อให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มที่สูงที่สุดให้กับสินค้าเกษตรที่เป็นวัตถุดิบในประเทศ (ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจ ธุรกิจ และเศรษฐกิจฐานราก ธนาคารออมสิน, 2562)

ผลจากการขยายตัวของธุรกิจอาหารและบริการประกอบกับแนวโน้มการเติบโตของธุรกิจท่องเที่ยวที่ส่งผลดีต่อธุรกิจอาหารนั้น ทำให้มีความจำเป็นที่ต้องพิจารณาการพัฒนาบุคลากรด้านการบริการ ในฐานะฟันเฟืองหนึ่งที่จะขับเคลื่อนธุรกิจอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิชาชีพผู้ประกอบอาหารหรือ “เชฟ” เพื่อผลักดันให้ผู้ประกอบวิชาชีพเหล่านี้เข้าสู่ตลาดแรงงานในธุรกิจอาหารได้ ในขณะที่เดียวกันกระแสการเรียนทำอาหารที่กำลังได้รับความนิยมจนเป็นกระแสที่สำคัญของโลก ทั้งความต้องการเรียนเพื่อพัฒนาทักษะในครัวเรือน เพื่อนำไปประกอบธุรกิจอาหาร เพื่อเป็นงานอดิเรก หรือการเรียนเพื่อเปลี่ยนสายอาชีพก็ตาม แนวโน้มดังกล่าวส่งผลให้มีสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาอุตสาหกรรมบริการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสาขากาปฏิบัติการณ์ครัว ทั้งในระดับประกาศนียบัตร อนุปริญญา และระดับปริญญาเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก ทั้งในสถาบันที่สังกัดภาครัฐบาลและสถาบันของหน่วยงานเอกชน

ภายหลังจากปี พ.ศ. 2558 ที่ประเทศไทยได้ก้าวเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งในกลุ่มประเทศอาเซียนมีจุดมุ่งหมายสำคัญร่วมกันในการร่วมแบ่งปันทรัพยากรทางการศึกษาระหว่างกัน เพื่อเป็นรากฐานในส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมเป็นตลาดและฐานการผลิตเดียวกัน (single market) และเพื่อรองรับการเคลื่อนย้ายสินค้า การบริการ การลงทุน และการเคลื่อนย้ายแรงงานเสรี (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, 2558) ประเทศไทยจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนากำลังคนให้มีมาตรฐานเทียบกับอาเซียนหรือนานาชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านทักษะชีวิตและวิชาชีพ เพื่อความสำเร็จทั้งด้านการงานและการดำเนินชีวิต

ความสัมพันธ์ระหว่างการขยายตัวของเศรษฐกิจในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทั้งในประเทศไทยและกลุ่มอาเซียน ส่งผลให้มีความต้องการแรงงานมีทักษะเข้าสู่อุตสาหกรรมบริการเพิ่มมากขึ้นนั้น รัฐบาลหรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาควรมีความสำคัญกับการพัฒนาการศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งสายวิชาชีพสาขากาปฏิบัติการณ์ครัว โดยทั่วไปการเรียนการสอนในสาขากาปฏิบัติการณ์ครัวจะเป็นการเรียนในลักษณะการสังเกตการณ์จากการสาธิตประกอบอาหาร (Demonstration class) และการปฏิบัติการ (Practical class) ในห้องครัวเป็นหลัก ซึ่งเป็นการเรียนการสอนที่เน้นพฤติกรรมด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain) ควบคู่ไปกับพฤติกรรมด้านทักษะพิสัย

(Psychomotor Domain) ตามด้วยพฤติกรรมด้านจิตพิสัย (Affective Domain) (ทิสนา แคมมณี, 2553) โดยอาจารย์ผู้สอนจะเป็นผู้เชี่ยวชาญที่เคยมีประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร หรือ ผู้ที่จบการศึกษาโดยตรงเกี่ยวกับศิลปะการประกอบอาหาร ทั้งนี้ในปัจจุบันพบว่าการผลิตบัณฑิตของสถาบันการศึกษาในสาขาการปฏิบัติการครัวยังขาดประสิทธิภาพทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ อันเป็นผลจากประสิทธิภาพของอาจารย์ที่ยังมีข้อจำกัดในการพัฒนาทักษะและประสบการณ์ตรงในวิชาชีพเฉพาะสาขา

งานวิจัยนี้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร (business engagement) ในฐานะเครื่องมือที่จะช่วยพัฒนาความรู้ ทักษะและประสบการณ์ รวมถึงทัศนคติให้อาจารย์ในสาขาการปฏิบัติการครัวในสิ่งแวดล้อมการทำงานจริงของธุรกิจอาหาร เพื่อเป็นหนึ่งในการพัฒนาตนเอง และยังสามารถนำผลของการมีส่วนร่วมนี้มาปรับประยุกต์ใช้เข้ากับการพัฒนาการเรียนการสอนในห้องเรียนปฏิบัติการครัวได้ ดังนั้น การศึกษาผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถานศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตกรุงเทพมหานครซึ่งมีสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวเป็นจำนวนมาก จะเป็นแนวทางในการนำไปพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว อันจะเกิดประโยชน์ต่อนักศึกษาในสาขาและอุตสาหกรรมบริการในระยะยาวต่อไป

## 1.2 คำถามการวิจัย

1. การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัวมีแนวทางและลักษณะใดบ้าง
2. การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัวมีผลต่อการพัฒนาการเรียนการสอนอย่างไรบ้าง

## 1.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว
2. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

## 1.4 ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ไว้ดังนี้

### 1.4.1 ขอบเขตด้านประชากร

ผู้ให้ข้อมูลหลักในงานวิจัยนี้ ได้แก่ อาจารย์ที่สอนในสาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวในระดับปริญญาตรี ระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารที่เป็นอาจารย์พิเศษในสถาบันที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวในระดับปริญญาตรี ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก รวมจำนวน 10 คน

### 1.4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นไปเพื่อศึกษาผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัวและศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

### 1.4.3 ขอบเขตด้านวิธีการวิจัย

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยดำเนินการเก็บรวมข้อมูลกลุ่มตัวอย่างโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก ระยะเวลาที่ใช้ในการดำเนินการศึกษาค้นคว้าวิจัยตั้งแต่เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2562 ถึงเดือนมีนาคม พ.ศ.2564

### 1.4.4 ขอบเขตด้านพื้นที่

งานวิจัยชิ้นนี้เลือกจังหวัดกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ในการศึกษา โดยมุ่งไปที่สถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวในระดับปริญญาตรี ระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

## 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.5.1 ได้การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว
- 1.5.2 เป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนาการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว
- 1.5.3 แนวทางในการกำหนดนโยบายการพัฒนาบุคลากรอาจารย์ในสาขาการปฏิบัติการครัว

1.5.4 ธุรกิจอื่นๆที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลการวิจัยไปใช้พัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนได้

## 1.6 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

1.6.1 การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร (food business engagement) หมายถึง การที่บุคคลหนึ่งเข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานในกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งขององค์กรในสายธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุตสาหกรรมบริการอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม ในช่วงระยะเวลาหนึ่งไม่ว่าจะในระยะสั้นหรือระยะยาว โดยการร่วมคิดกำหนดนโยบาย หรือ ร่วมทำปฏิบัติตามแผนการด้วยความสมัครใจ เพื่อบรรลุสู่เป้าหมายที่กำหนดร่วมกันขององค์กร อีกทั้งร่วมรับผลประโยชน์จากการพัฒนาร่วมกันหรือไม่ได้รับก็ได้ การมีส่วนร่วมในธุรกิจระหว่างสถาบันการศึกษาและอุตสาหกรรมบริการอาหารอาจเกิดขึ้นในรูปแบบต่างๆ เช่น การฝึกงาน สหกิจศึกษา การฝึกอบรม การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การสัมมนา การสังเกตการณ์ เป็นต้น การมีส่วนร่วมดังกล่าวอาจได้รับผลตอบแทน หรือไม่ได้รับก็ได้

1.6.2 การมีส่วนร่วมในการบริหาร หมายถึง การเข้าไปมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารหรืออุตสาหกรรมบริการ ในฐานะผู้บริหารของธุรกิจนั้น มีส่วนในการวางแผน การจัดองค์กร การสั่งการ และการควบคุม เสนอแนะการปฏิบัติการในองค์กร ได้แก่ การเป็นเจ้าของธุรกิจ การเป็นหุ้นส่วนในธุรกิจ การเป็นผู้บริหารธุรกิจ โดยได้รับค่าตอบแทน

1.6.3 การพัฒนา หมายถึง การกระทำที่ส่งผลให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีขึ้น เจริญขึ้น โดยเกิดจากการเรียนรู้ ตรวจสอบจนสามารถนำมาอธิบายหรือใช้วางแผนจัดการเรียนการสอนได้

1.6.4 การเรียนการสอน หมายถึง การบอกวิชาความรู้ให้ การแสดงให้เห็นเข้าใจโดยวิธีบอกหรือทำให้เห็นเป็นตัวอย่าง การฝึกฝนอบรมเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจหรือทักษะความชำนาญ การเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวอาจเกิดในรูปแบบการเรียนการสอนภาคบรรยายและทฤษฎี การเรียนจากการสาธิตประกอบอาหาร และการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการครัว

1.6.5 อาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว หมายถึง ผู้มีวิชาความรู้และประสบการณ์เหมาะสมตามเกณฑ์ที่กำหนดในงานวิจัยในการสั่งสอนนักศึกษาในสาขาศิลปะการประกอบอาหารและการปฏิบัติการครัว ดำรงตำแหน่งในสถานศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวในกรุงเทพมหานคร อาจมีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำ ที่ทำหน้าที่ด้านการเรียนการสอนในสาขาการ

ปฏิบัติการครัวเพียงอย่างเดียว หรือเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรืออาจารย์พิเศษในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาดังกล่าว

1.6.6 สถาบันการศึกษา หมายถึง สถาบันที่เปิดสอนในระดับปริญญาตรีและระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงทั้งสังกัดรัฐบาลและเอกชน ในเขตกรุงเทพมหานคร ที่เปิดให้บริการมาไม่ต่ำกว่า 5 ปี และได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา(สกอ.)

1.6.7 นักศึกษา หมายถึง นักเรียน นักศึกษา ผู้ที่ศึกษาอยู่ในสถาบันการศึกษาในช่วงเวลานั้น ทั้งในระดับปริญญาตรีและระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ทั้งที่สังกัดรัฐบาลและเอกชน ในเขตกรุงเทพมหานคร

1.6.8 ภาคส่วนธุรกิจและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง (Industry) หมายถึง หน่วยงานธุรกิจสถานประกอบการ ที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมประเภทเดียวกัน เช่น อุตสาหกรรมการเกษตร อุตสาหกรรมคอมพิวเตอร์และซอฟต์แวร์ เป็นต้น ในงานวิจัยชิ้นนี้หมายถึง ธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมบริการ



## บทที่ 2

### วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยชิ้นนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษารวบรวมหลักการ แนวคิด และทฤษฎี จากเอกสาร ตำรา และวารสารงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการศึกษา ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางในการศึกษาวิจัย โดยจำแนกออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาการเรียนการสอน
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม

##### 2.1.1 ความหมายของการมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วม (engagement) คือ กระบวนการที่บุคคลหรือกลุ่มคนมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันด้วยรูปแบบกิจการหรือกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่ง จนเกิดความรู้สึกผูกพัน มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ และส่งผลให้เกิดการดำเนินโครงการต่างๆ ตลอดจนได้รับประโยชน์จากโครงการต่างๆเหล่านี้ ซึ่งกระบวนการมีส่วนร่วมของบุคคลที่เข้ามา ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมกันพัฒนานั้น ได้มีนักวิชาการได้ให้นิยามความหมายของการมีส่วนร่วมไว้ ดังนี้

กู๊ดแมน และลาฟท์ (Goodman and Ralphs, 1980, อ้างถึงใน ฉันทนรี สมิตร 2560) กล่าวว่า การมีส่วนร่วมของประชาชนหมายถึง

1. กระบวนการที่ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในขั้นตอนต่างๆ ของกิจกรรมส่วนรวม
2. ประชาชนที่เข้าร่วมได้ใช้ความพยายามส่วนตัว เช่น ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ รวมถึงทรัพยากรอื่นของตนในการมีส่วนร่วมกิจกรรมนั้นๆ แบ่งออกเป็น 2 ด้าน คือ ด้านความคิด หรือการกำหนดนโยบาย และด้านทำหรือด้านการดำเนินตามนโยบาย

ถวิลวดี บุรีกุล (2548 อ้างถึงใน อรทัย พระทศ, 2558) ได้ให้ความหมายว่า ในทางรัฐศาสตร์ การมีส่วนร่วมของประชาชน คือ กระบวนการที่ประชาชนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้มีโอกาส

แสดงความคิดเห็น และเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่มีผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน รวมถึงการนำความคิดเห็นของประชาชนไปประกอบการพิจารณากำหนดนโยบายและตัดสินใจของภาครัฐ

เบิร์นส์และโชปรา ได้กล่าวถึงการมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม (Industry Engagement) ของนักศึกษาว่า คือการที่นักศึกษาเข้าร่วมในหลายๆกิจกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม ทั้งในและนอกห้องเรียน เช่น การพานักศึกษาไปทัศนศึกษาในพื้นที่จริง การเชิญวิทยากรจากภาคส่วนธุรกิจและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องมาบรรยาย การออกฝึกงาน การทำกิจกรรมร่วมกับองค์กรทางธุรกิจ เป็นต้น (Burns and Chopra, 2017)

กล่าวโดยสรุปแล้ว “การมีส่วนร่วม” ของบุคคลสามารถมีความหมายได้สองทางคือ (1) ความหมายอย่างกว้าง คือ การเปิดโอกาสให้บุคคลเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานพัฒนาในกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งขององค์กร ไม่ว่าจะเป็นทางตรงหรือทางอ้อม โดยการร่วมคิดกำหนดนโยบาย หรือ ร่วมทำปฏิบัติตามแผนการ ด้วยความเต็มใจ เพื่อบรรลุสู่เป้าหมายร่วมกัน รวมทั้งการร่วมรับผลประโยชน์จากการพัฒนาาร่วมกัน และ (2) ความหมายทางรัฐศาสตร์ คือ การที่ประชาชนมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายและตัดสินใจของหน่วยงานภาครัฐ ผ่านการแสดงการร่วมแสดงความคิดเห็น เสนอปัญหาและความต้องการของส่วนรวม ร่วมในกระบวนการตัดสินใจ รวมถึงดำเนินการและร่วมติดตามประเมินผล ซึ่งในงานวิจัยชิ้นนี้ให้นิยาม “การมีส่วนร่วม” ด้วยความหมายอย่างกว้าง และมุ่งเน้นไปที่การมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรมบริการของบุคลากรจากสถาบันการศึกษาเป็นสำคัญ

### 2.1.2 รูปแบบของการมีส่วนร่วมในธุรกิจ

ฮันติงตันและนีลสัน (Huntington and Nelson, 1975, อ้างถึงใน สมบัติ นามบุรี, 2562) กล่าวว่า รูปแบบการมีส่วนร่วมของบุคคลจะสามารถพิจารณาได้จาก ลักษณะกิจกรรมและลักษณะการบริหารควบคู่กัน โดย Huntington & Nelson มีหลักในการพิจารณาถึงรูปแบบการมีส่วนร่วม ดังนี้

1) ลักษณะกิจกรรม สามารถพิจารณาลักษณะของการมีส่วนร่วมประเภทนี้จากกิจกรรมที่เข้าร่วม เช่น กิจกรรมด้านการเมือง อาจพิจารณาจากการมีส่วนร่วมของประชาชนในการเลือกตั้ง การลงประชามติ เป็นต้น กิจกรรมด้านธุรกิจ อาจพิจารณาส่วนร่วมของบุคคลในการบริหารงาน ตัดสินใจกำหนดนโยบาย และ กิจกรรมด้านการศึกษา เป็นต้น

2) ระดับการบริหาร เป็นอีกหนึ่งปัจจัยกำหนดรูปแบบการมีส่วนร่วม โดยพิจารณาได้จากโครงสร้างขององค์กร ซึ่งแบ่งออกเป็น



- โครงสร้างในแนวราบ คือ ทุกแผนกในองค์กรจะมีความเสมอกันในตำแหน่ง มีความร่วมมือกันข้ามแผนกภายในหน่วยงาน ดังนั้นการมีส่วนร่วมในแนวราบจึงเป็นไปอย่างหลวม ๆ ไม่เป็นทางการ และ

- โครงสร้างในแนวตั้ง เป็นการมีส่วนร่วมตามสายการบังคับบัญชา เช่น การมีส่วนร่วมระหว่างหัวหน้าและลูกน้อง มีแผนกต่าง ๆ ซึ่งตำแหน่งลดหลั่นกันไปตามแผนผังองค์กร การทำงานจึงมีการตรวจสอบ ประเมินผลและอนุมัติตามลำดับชั้นสายงาน มีความเป็นทางการมากกว่าการมีส่วนร่วมในโครงสร้างแนวราบ

ฮีซอม และคณะ (Heesom et al., 2008) ได้กำหนด รูปแบบกิจกรรมการมีส่วนร่วมระหว่างสถาบันการศึกษาและภาคส่วนธุรกิจและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง จากการศึกษาเปรียบเทียบโครงการพัฒนาและแลกเปลี่ยนความรู้แห่งชาติในประเทศอังกฤษ โดยแบ่งรูปแบบกิจกรรมออกเป็น 5 ประเภท คือ

- 1) กิจกรรมเพื่อเพิ่มความตระหนัก (Awareness Activity)
- 2) กิจกรรมเฉพาะกิจ (Ad-hoc engagement)
- 3) กิจกรรมภายใต้ข้อตกลงอย่างเป็นทางการ (Formal Agreement)
- 4) กิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบพันธมิตร (Partnership)
- 5) กิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบสหพันธ์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Alliance)

ซึ่งแต่ละรูปแบบกิจกรรมการมีส่วนร่วมข้างต้นจะเริ่มจากระดับความร่วมมืออย่างชั่วคราว ไม่เป็นทางการ ไปสู่ระดับความร่วมมือที่มีแบบแผนและมีตัวชี้วัดอย่างชัดเจนมากขึ้น (Heesom, Olomolaiye, Felton, Franklin & Oraifige, 2008)

### 2.1.3 ระดับของการมีส่วนร่วม

ตัวแบบการมีส่วนร่วมที่เสนอ โดยสมาคมนานาชาติด้านการมีส่วนร่วมของประชาชน (International Association of Public Participation, 2007 อ้างถึงใน อรรถัย พระทัต, 2558) ได้แบ่งระดับการมีส่วนร่วมของ ประชาชนออกเป็น 5 ชั้น

- 1) การมีส่วนร่วมในระดับเสริมอำนาจ (Empower)

เป็นขั้นที่ให้บทบาทกับประชาชนหรือผู้ที่มีส่วนร่วมในระดับที่สูงสุด ในการให้อำนาจการตัดสินใจด้วยตนเอง

- 2) การมีส่วนร่วมในระดับสร้างความร่วมมือ (Collaboration)

เป็นการให้บทบาทกับบุคคลในระดับสูง ผลการตัดสินใจที่ออกมาเป็นผลการตัดสินใจร่วมกันระหว่างบุคคลกับองค์กร หรือประชาชนและองค์กรภาครัฐ ความคิดเห็นของประชาชนจะสะท้อนออกมาในการตัดสินใจค่อนข้างสูง

### 3) การมีส่วนร่วมในระดับเข้ามามีบทบาท (Involve)

เป็นลักษณะการเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมดำเนินงานตลอดกระบวนการตัดสินใจ มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูล มีจุดมุ่งหมายชัดเจน ซึ่งความคิดเห็นของผู้มีส่วนร่วมจะสะท้อนออกมาในทางเลือกต่างๆ ใกล้เคียงกับการมีส่วนร่วมในระดับการร่วมมือ เพียงแต่รูปแบบการมีส่วนร่วมแบบร่วมมือมีลักษณะ เป็นกิจกรรมถาวรมากกว่าการมีส่วนร่วมในขั้นนี้ (สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร, 2562)

### 4) การมีส่วนร่วมในระดับรับฟังความคิดเห็น (Consult)

เป็นลักษณะการให้มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล ข้อเท็จจริง ความรู้สึกและความคิดเห็นประกอบการตัดสินใจ ดังนั้นผู้มีส่วนร่วมมีบทบาทในฐานะเป็นผู้ให้ข้อมูลเท่านั้น แต่การตัดสินใจเป็นบทบาทของหน่วยงานหรือองค์กร

### 5) การมีส่วนร่วมในระดับให้ข้อมูลข่าวสาร (Inform)

เป็นการมีส่วนร่วมในระดับต่ำที่สุด บทบาทของผู้มีส่วนร่วมที่น้อยมาก คือเพียงแค่รับทราบข้อมูลที่ผ่านการตัดสินใจจากองค์กรเท่านั้น

## 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาการเรียนการสอน

### 2.2.1 ความหมายของการพัฒนาการเรียนการสอน

การพัฒนาในงานวิจัยขั้นนี้หมายถึงการก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในความรู้ ทักษะ ทักษะ และพฤติกรรมทั้งในระดับบุคคลและระดับสถาบัน จากลักษณะที่เป็นอยู่เดิมไปในทางที่ดีขึ้น เจริญขึ้นกว่าเดิม ความหมายของการพัฒนา (development) ถูกกำหนดขึ้นโดยนักวิชาการด้านต่างๆแตกต่างกันออกไปตามแต่ละแขนง ดังนี้

การพัฒนา (development) ตามรูปศัพท์ในภาษาไทยหมายถึงการทำความเจริญ การเปลี่ยนแปลงในทางที่เจริญขึ้น การคลี่คลายไปในทางที่ดี (ราชบัณฑิตยสถาน, 2538) สามารถนำมาใช้เป็นคำเฉพาะและใช้ประกอบคำอื่น เช่น การพัฒนาประเทศ การพัฒนาบุคคล เป็นต้น

สุชา จันทรเฒ (2540 อ้างถึงใน สุภาพร แก่นนาคำ, 2557)ให้ความหมายของการพัฒนาว่า คือลำดับของการเปลี่ยนแปลงหรือกระบวนการเปลี่ยนแปลงของมนุษย์ทุกส่วน ที่ต่อเนื่องกันไป

เป็นระยะเวลาช่วงหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงนี้จะก้าวหน้าไปเรื่อยๆเป็นขั้น จากระยะหนึ่ง ไปสู่อีกระยะหนึ่ง

สนธยา พลศรี (2547 อ้างถึงใน เกศินี จุฑาวิจัตร, 2542) กล่าวถึงความหมายของการพัฒนาในทางพัฒนบริหารศาสตร์ว่า มีขอบข่ายความหมายกว้างกว่าความหมายจากรูปศัพท์ หมายถึง การเปลี่ยนแปลงของสิ่งใดสิ่งหนึ่งทั้งในด้านคุณภาพ(ดีขึ้น) ปริมาณ(มากขึ้น) และสิ่งแวดล้อม(มีความเหมาะสม)

การเรียนและการสอน เป็นคำที่มักใช้คู่กันเรียกรวมว่า “การเรียนการสอน” เนื่องจากเป็นกระบวนการที่มีความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กัน และส่งผลซึ่งกันและกัน ความหมายของคำว่า การเรียนการสอนแบ่งความหมายออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

การเรียน หมายถึง การได้รับความรู้ ทักษะ พฤติกรรม คุณค่า หรือทัศนคติ ที่เป็นสิ่งแปลกใหม่หรือปรับปรุงสิ่งที่มีอยู่ การเรียนรู้ อาจก่อให้เกิดความตระหนักอย่างมีสำนึกหรือไม่มีสำนึกก็ได้

บุญชม ศรีสะอาด (2541 อ้างถึงใน วรชมณชาน์ มีศรี, 2549) การสอน หมายถึง การจัดกิจกรรมของผู้สอน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ผ่านกระบวนการใดกระบวนการหนึ่งของสมอง เช่น การฟัง พูด อ่าน เขียน การเปรียบเทียบ การเชื่อมโยง เป็นต้น รูปแบบของการสอนอาจอยู่ในรูปแบบต่างๆ เช่น การบรรยาย อธิบาย สาธิตหรือปฏิบัติให้ดู อภิปราย การทำแบบฝึกหัด เป็นต้น

โดยสรุป การพัฒนาการเรียนการสอนคือ การปรับปรุง ส่งเสริมกิจกรรมการเรียนรู้ ทั้งทางวิชาการ ทักษะ พฤติกรรม ทัศนคติ ให้มีความดีขึ้น เจริญงอกงามขึ้นอย่างต่อเนื่องในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

## 2.2.2 ทฤษฎีการเรียนรู้

ทิสนา แคมมณี (2553) อธิบายถึง ทฤษฎีการเรียนรู้ในศาสตร์ทางจิตวิทยา ว่าอาจแบ่งได้เป็น 2 แขนงใหญ่ คือ

### 1) ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มพฤติกรรมนิยม (Behavioral Theory)

ทฤษฎีในกลุ่มพฤติกรรมนิยม อธิบายว่าการเรียนรู้ในสิ่งต่าง ๆ เป็นการสร้างความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้ากับการตอบสนอง

### 2) ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มปัญญานิยม (Cognitive theory)

ทฤษฎีในกลุ่มปัญญานิยมกล่าวว่า การเรียนรู้เป็นผลของกระบวนการคิด ความเข้าใจ การรับรู้สิ่งเร้าที่มากระตุ้น ผสมผสานกับประสบการณ์ในอดีตที่ผ่านมาของบุคคล ทำให้เกิดการ

เรียนรู้ขึ้น จำเป็นต้องอาศัยกระบวนการทางปัญญา(Cognitive Process) เข้ามามีอิทธิพลในการเรียนรู้ด้วย

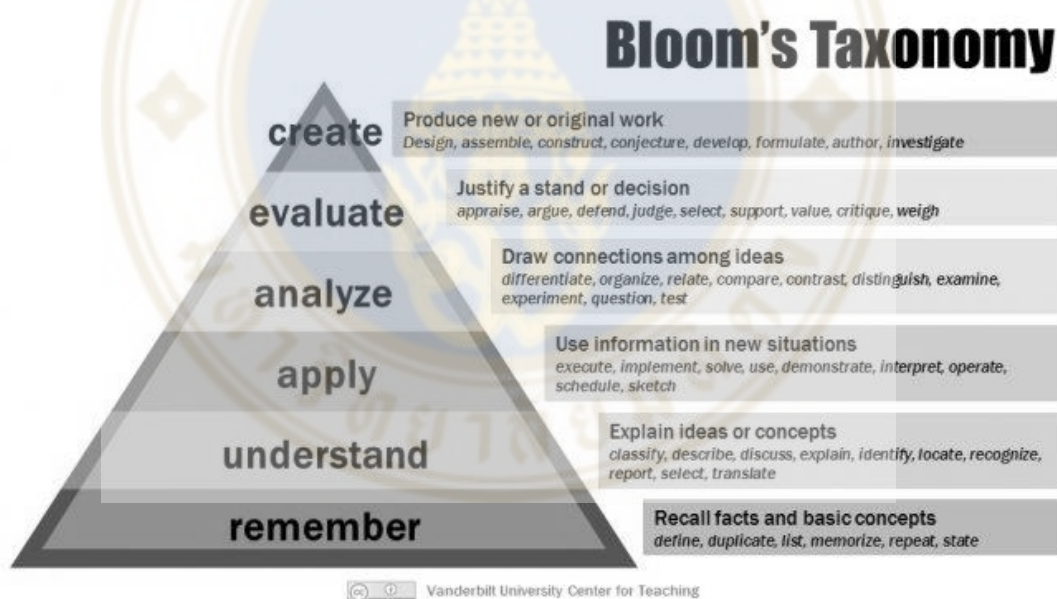
นอกเหนือจากทฤษฎีการเรียนรู้ที่อิงตามหลักจิตวิทยาแล้ว ยังมีทฤษฎีการเรียนรู้ที่ถูกอธิบายจากนักการศึกษา อาทิ

การเรียนรู้ตามทฤษฎีของ Bloom (Bloom's Taxonomy)

Bloom ได้แบ่งการพฤติกรรมของมนุษย์ออกเป็น 3 ด้าน คือ

1) พฤติกรรมด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain)

พฤติกรรมด้านนี้เกี่ยวข้องกับการรับรู้ การจดจำข้อเท็จจริง รวมทั้งการพัฒนาความสามารถ และทักษะทางสติปัญญา Bloom ได้แบ่งการเรียนรู้เป็น 6 ระดับ เรียงลำดับจากระดับต่ำสุดไประดับสูงสุด คือ 1. ความรู้ที่เกิดจากความจำ (knowledge) 2. ความเข้าใจ (Comprehension) 3. การประยุกต์ (Application) 4. การวิเคราะห์ (Analysis) 5. การสังเคราะห์ (Synthesis) 6. การประเมินค่า (Evaluation)



## ภาพที่ 2.1 Bloom's Taxonomy

ที่มา: Armstrong, P. (2010). Bloom's Taxonomy. Vanderbilt University Center for Teaching.

[online] : เข้าถึง 4 ก.พ. 2563. จาก <https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/>.

## 2) พฤติกรรมด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

พฤติกรรมด้านนี้ หมายถึง ความสนใจ ความคิดเห็น ความรู้สึก การให้คุณค่า เป็นพฤติกรรมที่เกิดขึ้นภายในจิตใจของบุคคล แบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน คือ 1. การรับรู้ (receive) 2. การตอบสนอง (respond) 3. การให้ค่าหรือการเกิดค่านิยม(value) 4. การจัดระบบ (organize) และ 5. การแสดงลักษณะหรือบุคลิกภาพ (characterize)

## 3) พฤติกรรมด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain)

เป็นพฤติกรรมที่ใช้ความสามารถ ทางร่างกายแสดงออกมา ซึ่งรวมทั้งการปฏิบัติ หรือพฤติกรรมที่แสดงออกภายใต้สถานการณ์หนึ่ง ต้องอาศัยพฤติกรรมระดับต่างๆ ทางด้านพุทธิปัญญาและด้านทัศนคติมาแล้วเป็นส่วนประกอบ แบ่งออกเป็น 5 ขั้น คือ 1.การรับรู้(imitation) 2.การลงมือปฏิบัติตาม (manipulation) 3.ความถูกต้อง (precision) 4.ความชัดเจนต่อเนื่อง (articulation) 5.ความเป็นธรรมชาติ (naturalization) (Armstrong, 2010)

### 2.2.3 รูปแบบการพัฒนาการเรียนการสอน

ทิสนา แคมมณี (2553) กล่าวถึง รูปแบบการสอน ว่าหมายถึง แบบหรือแผนของการสอน สำหรับนำไปใช้สอนในห้องเรียน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ตามจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ให้มากที่สุด องค์ประกอบของการสอน ได้แก่ หลักการ จุดมุ่งหมาย เนื้อหา และทักษะที่ต้องการสอน ยุทธศาสตร์การสอน วิธีการสอน กระบวนการสอน ขั้นตอนและกิจกรรมการสอน การวัดและประเมินผล

#### 2.2.3.1 การพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนตามลักษณะของวัตถุประสงค์เฉพาะหรือเจตนารมณ์ของรูปแบบ

รองศาสตราจารย์ ดร. ทิสนา แคมมณี ได้จัดหมวดหมู่ของรูปแบบการพัฒนาการเรียนการสอนที่เป็นสากล ตามลักษณะของวัตถุประสงค์เฉพาะหรือตามเจตนารมณ์ของรูปแบบไว้ 5 หมวด ดังนี้

#### 1) รูปแบบการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาด้านพุทธิพิสัย (cognitive domain)

เป็นรูปแบบการเรียนการสอนที่มุ่งช่วยให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระต่าง ๆ ซึ่งเนื้อหาสาระนั้นอาจอยู่ในรูปของข้อมูล ข้อเท็จจริง มโนทัศน์

#### 2) รูปแบบการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

เป็นรูปแบบที่มุ่งช่วยพัฒนาผู้เรียนให้เกิดความรู้สึก ค่านิยม คุณธรรม และจริยธรรมที่พึงประสงค์

3) รูปแบบการเรียนการสอนที่เน้นการพัฒนาด้านทักษะพิสัย (Psycho-Motor Domain)

เป็นรูปแบบที่มุ่งช่วยพัฒนาความสามารถของผู้เรียนใน ด้านการปฏิบัติ ทักษะ การกระทำ หรือการแสดงออก

### 2.2.3.2 การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

สุเมธธา พรหมบุญ และคณะ (2540 อ้างถึงใน วรธรรมณรัตน์ มีศรี, 2549) กล่าวถึง ทฤษฎีการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมว่า เป็นการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่มีผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง โดยให้ผู้เรียนทุกคนมีส่วนร่วมในกิจกรรมทั้งการร่วมมือและร่วมใจ การมีส่วนร่วมไม่เพียงเกิดขึ้น เฉพาะกับกิจกรรมในชั้นเรียนเท่านั้น ยังหมายรวมถึงปฏิสัมพันธ์กับบุคคลรอบด้าน อาทิ ชุมชน สังคม ครอบครัว เพื่อน เป็นต้น ผู้เรียนจะเกิดทักษะทางสังคม ประสบการณ์การเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับ ทักษะในชีวิตจริง รูปแบบการพัฒนาการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วม ประกอบไปด้วย

#### 1) การเรียนรู้แบบกระบวนการกลุ่ม (Group activity)

คือกระบวนการเรียนรู้ของกลุ่มผู้เรียนตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป มีผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง การเรียนรู้และได้ค้นพบและสร้างสรรค์ความรู้ด้วยตนเอง ครูหรืออาจารย์เป็นผู้อำนวยความสะดวก การเรียนรู้ ให้ผู้เรียนแสวงหาคำตอบ เช่น การอภิปรายกลุ่ม การโต้วาที บทบาทสมมติ เป็นต้น

#### 2) การเรียนรู้แบบร่วมแรงร่วมใจ (Cooperative learning)

เป็นกระบวนการที่เน้นการจัดสภาพแวดล้อมทางการเรียนได้เรียนรู้ร่วมกันเป็น กลุ่มย่อย โดยกลุ่มผู้เรียนคละกันในด้านความสามารถ ความถนัด ความสนใจ สมาชิกกลุ่มต้องมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ ช่วยเหลือ และมีปฏิสัมพันธ์กัน เช่น การแสดงแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสนทนา กลุ่ม คู่ซ้ถาม เป็นต้น

#### 3) การเรียนรู้แบบสร้างสรรค์ความรู้ (Constructivism)

เป็นกระบวนการที่ผู้เรียนต้องแสวงหาความรู้และสร้างความเข้าใจขึ้นด้วยตัวเอง ซึ่งต่อยอดขึ้นจากพื้นฐานของความรู้พื้นฐานเดิม โดยผู้สอนมีหน้าที่อำนวยความสะดวก การเรียนรู้และให้ผู้เรียนสร้างสรรค์ความรู้ด้วยตนเอง ช่วยทวนสอบความถูกต้องของการสร้างสรรค์ ความรู้เหล่านั้น

อนึ่งทั้งการพัฒนาการเรียนการสอนตามลักษณะของวัตถุประสงค์เฉพาะ หรือเจตนาธรรมของรูปแบบ และการเรียนการสอนด้วยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ล้วนเป็นรูปแบบที่

เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (learner-centered) ทั้งสิ้น เพียงแต่มีความแตกต่างกันตรงจุดเน้นของด้านที่ต้องการพัฒนาและปริมาณของการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้

## 2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร

### 2.3.1 ความหมายของธุรกิจอาหาร

คำว่า “อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิตอันได้แก่วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดหรือในรูปลักษณะใด (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2543)

“ธุรกิจอาหาร” ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525 หมายถึง การงานประจำที่เกี่ยวกับอาชีพค้าขายหรือกิจการอย่างอื่นที่สำคัญ และที่ไม่ใช่ราชการหรือการประกอบกิจการในทางเกษตรกรรม อุตสาหกรรม หัตถกรรม พาณิชยกรรม การบริการหรือกิจการอย่างอื่นเป็นการค้า (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2543)

ธุรกิจอาหาร จึงหมายถึง การดำเนินกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร หรือผลิตภัณฑ์อาหาร หมายรวมถึงการนำวัตถุดิบมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร การนำผลผลิตทางการเกษตรทั้งจากพืชและสัตว์ไปดำเนินการแปรรูปให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งกิจกรรมการกระจายสินค้าอาหารไปยังผู้บริโภค จะเห็นได้ว่าธุรกิจอาหารจัดเป็นกิจกรรมส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการเกษตรด้วย

### 2.3.2 ประเภทของธุรกิจอาหาร

ธุรกิจอาหารเป็นธุรกิจแขนงหนึ่งที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคมของไทย มีอยู่มากมายหลากหลายประเภท อีกทั้งยังเป็นอุตสาหกรรมที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมอื่นอีกด้วย

ใน “การจัดการธุรกิจอาหาร” (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2543) จัดประเภทธุรกิจอาหารโดยพิจารณาจากเป้าหมายหลักของโครงการธุรกิจอาหารลักษณะต่างๆ ออกเป็น 3 ประเภท คือ

#### 1) โครงการธุรกิจอาหารที่เน้นด้านการผลิต (Production)

คือ ธุรกิจอาหารที่เน้นการนำวัตถุดิบมาแปรรูปให้เกิดผลผลิตอาหารหรือสินค้าอาหารตามความต้องการของตลาด เช่น โรงงานแปรรูปอาหาร

#### 2) โครงการธุรกิจอาหารที่เน้นด้านการจำหน่าย (Distribution)

ธุรกิจอาหารประเภทนี้เน้นการจัดจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ค้าปลีกจะไม่มากขึ้นหรือผลิตตามปริมาณที่ผู้บริโภคต้องการ เช่น ร้านอาหาร โรงแรม เป็นต้น

### 3) โครงการธุรกิจอาหารที่เน้นด้านการให้บริการ (Service)

เน้นรูปแบบธุรกิจที่ให้การบริการแก่ลูกค้า เพื่อตอบสนองความต้องการตามจุดประสงค์ที่แตกต่างกันออกไปของลูกค้าแต่ละกลุ่ม เช่น ธุรกิจบริการจัดส่งอาหาร ธุรกิจร้านอาหาร 24 ชั่วโมง เป็นต้น

หากจะจัดประเภทของธุรกิจอาหาร โดยพิจารณาเฉพาะภาคการผลิตอาหารและเครื่องดื่มนั้น ศุภริน เจริญพานิช (2560) ได้กล่าวถึงการจัดประเภทธุรกิจอาหารในประเทศไทยตามการจัดประเภทมาตรฐานอุตสาหกรรมประเทศไทย ปีพ.ศ. 2552 ซึ่งสามารถเป็นหมวดย่อย ได้ 2 หมวด ได้แก่ การผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร (TSIC 10) และการผลิตเครื่องดื่ม (TSIC 11) และแบ่งเป็นหมวดหมู่ใหญ่ได้ 9 หมวดใหญ่ ได้แก่

- 1) การแปรรูปและถนอมเนื้อสัตว์ (TSIC 101)
- 2) การแปรรูปและถนอมปลา สัตว์น้ำจืดจืดน้ำจืดและโมลัสก์ (TSIC 102)
- 3) การแปรรูปและการถนอมผลไม้และผัก (TSIC 103)
- 4) การผลิตน้ำมันและไขมันจากพืชและสัตว์ (TSIC 104)
- 5) การผลิตผลิตภัณฑ์นม (TSIC 105)
- 6) การผลิตผลิตภัณฑ์จากเมล็ดธัญพืช สตาร์ชและผลิตภัณฑ์จากสตาร์ช (TSIC 106)
- 7) การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่น เช่น ขนม เส้นก๋วยเตี๋ยว อาหารปรุงสำเร็จ กาแฟ ชา สมุนไพร เครื่องปรุงรส (TSIC 107)
- 8) การผลิตอาหารสำเร็จรูปสำหรับเลี้ยงสัตว์ (TSIC 108)
- 9) การผลิตเครื่องดื่ม (TSIC 110)

หากต้องการจัดประเภทธุรกิจอาหาร ที่เน้นเจาะจงไปที่ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร ซึ่งเป็นหน่วยธุรกิจหนึ่งของอุตสาหกรรมบริการนั้น ดวงพร ทรงศิวัช (2559) ได้จัดประเภทร้านอาหารโดยใช้หลักเกณฑ์คือ แบ่งตามการจัดประเภทของหน่วยงานรัฐ แบ่งตามลักษณะของการให้บริการ และแบ่งตามลักษณะของอาหารที่ให้บริการ กล่าวคือ

#### 1) ประเภทของร้านอาหารแบ่งตามหน่วยงานของรัฐ

กระทรวงสาธารณสุข ได้ให้ความหมายของร้านอาหารประเภทต่างๆ โดยจำแนกเป็น 5 ประเภท คือ ห้องอาหารในโรงแรม ภัตตาคาร สวนอาหาร ร้านอาหารทั่วไป และร้านเครื่องดื่ม ขนมหวานหรือไอศกรีม

#### 2) ประเภทของร้านอาหารแบ่งตามลักษณะของการให้บริการ



หากพิจารณาจากรูปแบบของการให้บริการ สามารถแบ่งประเภทร้านอาหารได้ เป็น 4 รูปแบบ คือ ร้านอาหารที่มีการบริการเต็มรูปแบบ (fine dining) ร้านอาหารที่มีการบริการกึ่งเต็มรูปแบบ (casual dining) ร้านอาหารแบบบริการอย่างรวดเร็ว (quick service) ร้านอาหารแบบเคลื่อนย้ายได้ (mobile restaurant)

### 3) ประเภทของร้านอาหารตามลักษณะของอาหารที่บริการ

ร้านอาหารตามลักษณะของอาหารที่ให้บริการ จำแนกได้ 5 ประเภท คือ ร้านอาหารที่ขายอาหารทั่วไปของแต่ละชาติ ร้านอาหารประจำถิ่น ร้านอาหารพิเศษเฉพาะทาง ร้านอาหารที่แบ่งตามวิธีการปรุงอาหาร และร้านอาหารนานาชาติ

#### 2.3.3 ภาพรวมธุรกิจอาหารในประเทศไทย ในปีพ.ศ. 2562

ธุรกิจอาหารในภาคการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม คาดว่ามีอัตราการเติบโตชะลอตัวอยู่ที่ร้อยละ 3.14 และ 0.88 (%yoy)ตามลำดับ โดยมีปัจจัยสนับสนุนให้อุตสาหกรรมยังคงเติบโตได้ คือ ความต้องการสินค้าอุปโภคบริโภคแปรรูป เช่น สินค้าไก่สดแช่เย็นแช่แข็งและไก่แปรรูปจากประเทศคู่ค้าหลัก กระแสการดูแลสุขภาพของผู้บริโภคที่หันมาเลือกบริโภคอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้สินค้าเพื่อสุขภาพมีการขยายการผลิตเพิ่มขึ้น นอกจากนี้สถานการณ์สงครามการค้าระหว่างสหรัฐอเมริกาและจีน ได้ส่งผลดีต่อสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารของไทย เช่น สินค้ากลุ่มผลไม้สดและแปรรูป และอาหารแปรรูป อาหารทะเลแปรรูป ได้มีโอกาสในการส่งออกมากขึ้น อีกทั้งสหรัฐฯได้ปรับระดับสถานะสถานการณ์การค้ามนุษย์ของไทยมาอยู่ที่ระดับ Tier 2 ทำให้ภาพลักษณ์สินค้าประมงไทยดีขึ้นในสายตาผู้บริโภคต่างชาติ และสุดท้ายคือนโยบายสนับสนุนและส่งเสริมจากภาครัฐที่มีส่วนช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทยเติบโต (ศูนย์วิจัยเศรษฐกิจ ธุรกิจและเศรษฐกิจฐานราก ธนาคารออมสิน, 2562)

ธุรกิจอาหารด้านการจำหน่ายและการให้บริการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งธุรกิจร้านอาหาร ในปีพ.ศ. 2562 ขยายตัวเพิ่มขึ้น เห็นได้จากจำนวนนิติบุคคลที่ดำเนินกิจการอยู่ 8 เดือนแรกของปีพ.ศ. 2562 มีจำนวน 15,263 ราย ขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.5 จากสิ้นปีพ.ศ. 2561 ทั้งนี้เกิดจากปัจจัยสนับสนุนที่ผู้ประกอบการยังคงเห็นโอกาสจากธุรกิจร้านอาหาร เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ประกอบกับพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ต้องการความรวดเร็วและสะดวกสบาย ที่ทำให้เกิดความต้องการอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น อีกทั้งเทคโนโลยี ในปัจจุบันช่วยให้ผู้บริโภคเข้าถึงร้านอาหารได้ง่ายขึ้น เช่น บริการเดลิเวอรี่ จากร้านอาหารหรือแอปพลิเคชันบริการรับส่งอาหาร จึงส่งผลให้มูลค่าตลาดธุรกิจอาหารเดลิเวอรี่มีแนวโน้มขยายตัวต่อเนื่อง (ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน, 2562) นอกจากนี้ธุรกิจร้านอาหารยังมีความเชื่อมโยงจากการท่องเที่ยวเป็นหลัก ซึ่งพบว่า มูลค่าการ

ใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติมีการใช้จ่าย ในด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นอันดับ 3 รองจากที่พักและการคมนาคม ซึ่งค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี โดยในปี 2560 มีมูลค่าถึง 376,131.80 ล้านบาท เติบโตถึง 14.27% (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2562)

กระนั้นจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยปรับลดการคาดการณ์การขยายตัวรายได้จากการท่องเที่ยว ปี 2562 เหลือร้อยละ 9.5 จากเดิมขยายตัวร้อยละ 10 และจะมีรายได้อยู่ที่ 3.38 ล้านบาท จากเดิม 3.4 ล้านบาท อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารที่อยู่ในจังหวัดท่องเที่ยวหลัก ดังนั้น ธุรกิจร้านอาหารที่อยู่ในพื้นที่ท่องเที่ยวจึงนับว่ามีความเสี่ยงต่อการเลิกกิจการหากสถานการณ์ท่องเที่ยวมีการปรับตัวลดลง (ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน, 2562)

## 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ฮีซอม และคณะ (Heesom et al., 2008) ได้ทำการวิจัยเรื่อง Fostering deeper engagement between industry and higher education: towards a construction knowledge exchange approach ซึ่งงานวิจัยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาภาพรวมของแม่แบบ (model) ที่เคยใช้ในการพัฒนาการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างสถาบันการศึกษาและหน่วยงานธุรกิจในสหราชอาณาจักร 2) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบระหว่างวิธีการ ACBEE approach กับ CKE approach ของสหราชอาณาจักร ว่ามีหลักการและการทำงานเหมือนหรือต่างกันอย่างไร ผ่านการวิเคราะห์กรณีศึกษาจำนวนสองกรณีศึกษา

วิธีการ Accelerating change in built environment education หรือ ACBEE เป็นโครงการริเริ่มที่มุ่งเน้นการสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและหน่วยงานธุรกิจ เพื่อให้เกิดการพัฒนาหลักสูตรทางการศึกษาที่มีความเกี่ยวข้องสอดคล้องกัน ทั้งนี้ วิธีการ ACBEE ตั้งอยู่บนพื้นฐานของหลักการ Five Phase System เพื่อพัฒนาและเพิ่มพูนความร่วมมือ (Engagement)



ภาพที่ 2.2 Five Phase System

รูปแบบของการมีส่วนร่วมจะเริ่มจากลักษณะกิจกรรมที่มีความสัมพันธ์อย่างชั่วคราวไปสู่ระดับความสัมพันธ์ในระดับลึกและแน่นแฟ้นมากขึ้น ได้แก่

1) กิจกรรมเพื่อเพิ่มความตระหนัก (Awareness Activity) เช่น กิจกรรมเพื่อการตลาด กิจกรรมเพื่อการประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

2) กิจกรรมเฉพาะกิจ (Ad-Hoc engagement) เช่น กิจกรรมที่จัดขึ้นตามโอกาสและความสะดวก

3) กิจกรรมภายใต้ข้อตกลงอย่างเป็นทางการ (Formal agreement) กิจกรรมลักษณะนี้ จะมีการวางแผน และมีวัตถุประสงค์อย่างมีโครงสร้าง

4) กิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบพันธมิตร (Partnership) เป็นการตกลงกันอย่างเป็นทางการระหว่างสองฝ่ายขึ้นไป มีการกำหนดวัตถุประสงค์ ผลประโยชน์ที่จะได้รับของทั้งสองฝ่าย แต่ไม่มีตัวชี้วัดความสำเร็จอย่างเป็นทางการ

5) กิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบสหพันธ์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Alliance) เป็นการตกลงกันอย่างเป็นทางการระหว่างสองฝ่าย มีวัตถุประสงค์และการกำหนดผลประโยชน์ของทั้งสองฝ่ายเช่นเดียวกันกับกิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบพันธมิตร เพิ่มเติมคือมีตัวชี้วัดความสำเร็จจากวัตถุประสงค์ และให้ความสำคัญถึงผลทางกลยุทธ์ที่จะเกิดขึ้นตามมา

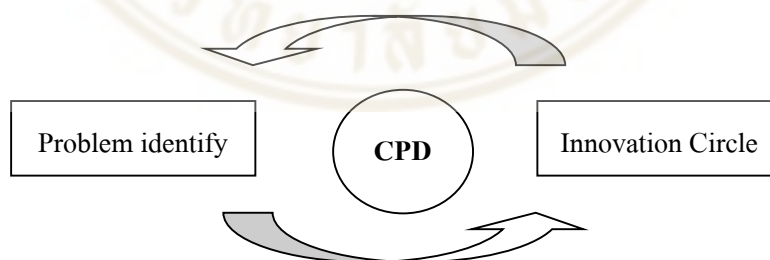
โดยกรณีศึกษาตัวอย่างจาก โครงการ Virtual Design Enterprise Center ณ มหาวิทยาลัย Wolverhampton ร่วมกับบริษัทรับเหมาก่อสร้างในท้องถิ่น ดำเนินกิจกรรมร่วมกันตามลำดับขั้น

Five phase system สำเร็จลุล่วงไป 4 ขั้น ได้แก่ 1) การจัดสัมมนา 2) การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกัน 3) การจัดการแข่งขันและมอบรางวัล 4) การสร้างพันธมิตรในการแลกเปลี่ยนความรู้ (KTP – Knowledge Transfer Partnership)

ประโยชน์จากวิธีการ ACBEE approach คือ ทำให้นักเรียนนักศึกษาสามารถนำความรู้จากห้องเรียนมาปรับใช้ในชีวิตการทำงานจริงได้ ฝ่ายมหาวิทยาลัยได้ประโยชน์จากการเพิ่มผลงานทางวิชาการ แสดงให้หน่วยงานธุรกิจเห็นว่างานวิจัยจากฝ่ายมหาวิทยาลัยสามารถนำไปใช้จริงได้ในเชิงธุรกิจ ด้านฝ่ายธุรกิจเองก็ได้รับประโยชน์จากการได้เห็นหัวข้อวิจัยใหม่ๆที่จะเป็นประโยชน์กับองค์กรได้ในอนาคต

วิธีการ Construction knowledge exchange หรือ CKE เป็นโครงการที่จัดการโดยมหาวิทยาลัย Salford สนับสนุนโดยกองทุนนวัตกรรมการศึกษาขั้นสูง (Higher Education Innovation Fund) มีหลักการพื้นฐานคือ ใช้ Innovation circle มีสถาบันการศึกษาเป็นศูนย์กลาง ทำหน้าที่เป็นเวทีกลางในการดึงให้ภาคส่วนธุรกิจในภูมิภาคระบุนปัญหาที่พบเจอจากอุตสาหกรรม นำปัญหาเหล่านั้นมาหาแนวทางพัฒนาและแก้ไข แล้วจึงป้อนวิธีแก้ไขกลับสู่อุตสาหกรรมอีกครั้ง

นอกจาก innovation circle แล้ว นี้ยังมี CPD (Continuing Professional Development) training หรือ โครงการอบรมพัฒนาทักษะอาชีพอย่างต่อเนื่อง เป็นอีกหนึ่งปัจจัยหลักในการช่วยเติมเต็มการมีส่วนร่วมระหว่างหน่วยงานธุรกิจและมหาวิทยาลัย หลักการของ CPD มุ่งเน้นพัฒนาโครงการอบรมทักษะอาชีพให้แก่บุคลากร โดยดึงหัวข้อการอบรมที่ได้จาก innovation circle อันเป็นจากความต้องการที่หน่วยธุรกิจต้องการอย่างแท้จริง ก่อให้เกิดการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพและยกระดับคุณภาพของผู้เข้ารับการอบรม



### ภาพที่ 2.3 Innovation Circle และ CPD

หมายเหตุ. ปรับปรุงจาก “Fostering deeper engagement between industry and higher education: towards a construction knowledge exchange approach,” โดย D. Heesom, P. Olomolaiye, A. Felton, R. Franklin & A. Oraifige, 2008, *Journal for Education in the Built Environment*, 3(2), figure 1 DOI: 10.11120/jebe.2008.03020033

งานวิจัยได้กล่าวถึงประโยชน์ที่ได้รับจากรูปแบบinnovation circle และ CPD คือ ฝ่ายบริษัทจะได้ประโยชน์จากผลการศึกษาและวิธีการแก้ไข ที่บริษัทของตนยังไม่ได้ทำ เนื่องจากทรัพยากรบุคคลหรืองบประมาณที่จำกัด อีกทั้งบริษัทยังได้สร้างความสัมพันธ์และเข้าถึงผู้เชี่ยวชาญจากมหาวิทยาลัยได้ง่ายขึ้น ทางฝ่ายมหาวิทยาลัยเองก็ได้ประโยชน์จากการนำงานวิจัยออกไปใช้จริง ได้ติดต่อกับบริษัทในอุตสาหกรรม และสร้างความเชื่อมั่นจากฝ่ายอุตสาหกรรมในการต่อยอดงานวิจัยในอนาคตด้วย นอกจากนี้ยังช่วยให้นักศึกษาได้รับประโยชน์และประสบการณ์จากการทำงานในโครงการที่มหาวิทยาลัยและอุตสาหกรรมทำร่วมกัน สร้างความร่วมมือในระดับที่ลึกซึ้ง และให้เห็นความเชื่อมโยงระหว่างการเรียนการสอนกับการทำงานวิจัย

เบิร์นส์ และ โชปรา (Burns and Chopra, 2017) ได้ทำการวิจัยเรื่อง A Meta-analysis of the effect of industry engagement on student learning in undergraduate programs. มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาผลการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มาจากรูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม (Industry engagement) เป็นการรวบรวมการทบทวนวรรณกรรมจากงานวิจัยบทความวิชาการและบทความวิจัย ด้วยวิธีการแบบองค์รวม (Holistic Approach) ซึ่งได้แบ่งรูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมกับอุตสาหกรรมออกเป็น 5 ประเภท คือ

1) การฝึกงาน (Internship/ Cooperative experience)

การเรียนรู้จะเกิดขึ้นเมื่อนักศึกษาใช้ความรู้เดิมสร้างสรรค์ให้เกิดแนวความคิดใหม่ๆ ซึ่งภายหลังการฝึกงานนักศึกษาคควร มีความเข้าใจในการเรียนในห้องเรียนได้ดีขึ้น มีทักษะทางอาชีพเพิ่มมากขึ้น และสามารถบอกจุดมุ่งหมายทางอาชีพของตนเองได้

2) การทัศนศึกษา (Industry tours/ Field trip)

การทัศนศึกษามุ่งเน้นไปที่กิจกรรมที่ไม่สามารถจัดให้เกิดขึ้นในห้องเรียนได้ ช่วยให้นักศึกษาได้เข้าใจสภาพแวดล้อมการทำงาน สังเกตและเห็นทักษะที่จะสามารถนำไปใช้ได้ในการทำงานจริง

3) วิทยากรรับเชิญ (Guest speaker)

เป็นการให้ความรู้โดยผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการจริงในสาขาใดสาขาหนึ่ง เพื่อถ่ายทอดประสบการณ์และความรู้ที่เกี่ยวกับวิชาชีพ นักศึกษาจะได้รับประโยชน์จากข้อมูลที่ไม่ได้อภิปรายในชั้นเรียนแบบปกติ รวมทั้งมองเห็นภาพกว้างและโอกาสในการหางานภายหลังจบการศึกษามากขึ้น

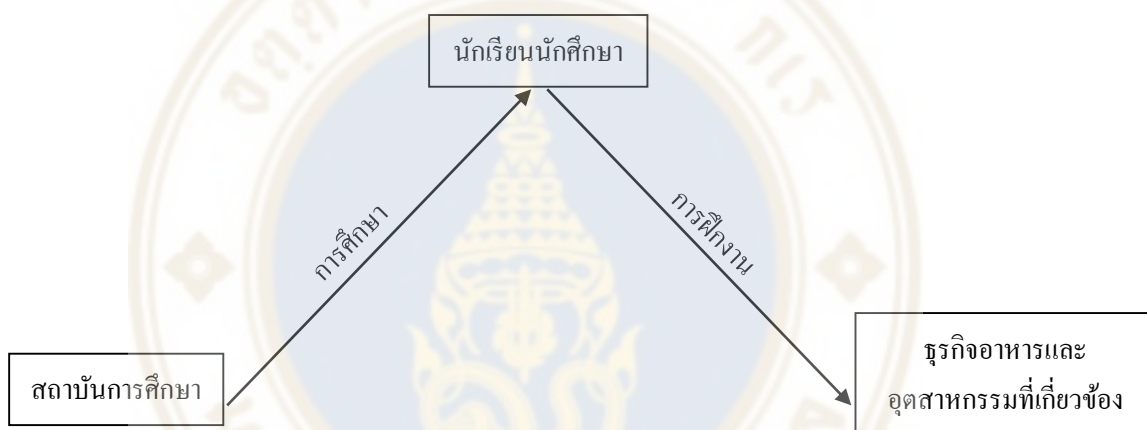
4) การเรียนรู้โดยใช้โครงการเป็นฐาน (Project-based learning)

เป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่มาจากโครงการกลุ่ม โดยโครงการควรมีสุนัขกลางจากเนื้อหาที่นักศึกษาได้เรียนในวิชานั้นๆและมีความเชื่อมโยงกับหลักสูตร นักศึกษาจะได้ทักษะในการจัดการเวลาและการทำงานเป็นกลุ่ม

#### 5) การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning)

เป็นรูปแบบการเรียนรู้ที่ใช้ประเด็นปัญหาในการเพิ่มความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาบทเรียน เช่น การทำกิจกรรมกลุ่มผ่านกรณีศึกษา (Case study) เป็นต้น

งานวิจัยได้อภิปรายถึงประโยชน์จากการใช้ รูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม โดยแบ่งออกเป็นจากมุมมองทั้งสามฝ่ายที่สัมพันธ์เชื่อมโยงกัน ได้แก่ จากด้านของนักศึกษา จากด้านสถาบันการศึกษา และจากส่วนของอุตสาหกรรมและสถานประกอบการ พบว่า



ภาพที่ 2.4 ความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษาและธุรกิจอาหาร

จากด้านของนักศึกษา จะได้รับประสบการณ์จริงในรูปแบบต่างๆ ตามแต่กิจกรรมของรูปแบบการสอนนั้น เป็นส่วนหนึ่งที่จะเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้มองเห็นช่องทางทางอาชีพในอนาคต อีกทั้งนักศึกษายังเป็นตัวกลางระหว่างส่วนของสถาบันการศึกษากับสถานประกอบการ ทักษะและศักยภาพของนักศึกษาสามารถสะท้อนประสิทธิผลของหลักสูตรจากสถาบันการศึกษาในทางกลับกัน ประสบการณ์ที่นักศึกษาได้รับจากรูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรมก็สามารถสะท้อนสิ่งที่หลักสูตรการศึกษาควรปรับปรุงและพัฒนาเช่นกัน

จากด้านของสถาบันการศึกษา การใช้รูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมกับอุตสาหกรรม เช่น การฝึกงานภาคสนาม จะทำให้ได้รับผลตอบรับจากอุตสาหกรรมเพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตร และพัฒนาศักยภาพบัณฑิตในอนาคต รวมทั้งพัฒนาการวิจัยร่วมกับบริษัท เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหาต่างๆ เป็นต้น

จากส่วนของอุตสาหกรรมและสถานประกอบการ จะมีทางเลือกในการจ้างงานในอนาคตมากขึ้น มีอิทธิพลในการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรของสถาบันการศึกษา เนื่องจากสามารถให้คำแนะนำในการพัฒนาศักยภาพบัณฑิตได้ นอกจากนี้ฝ่ายสถานประกอบการเองก็สามารถขอความช่วยเหลือจากสถาบันการศึกษาในการจัดอบรมและจัดหาพนักงานอีกด้วย

ทั้งนี้งานวิจัยได้เสนอแนะให้มีการทำการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยใช้ หลักการPDCA (Plan-Do-Check-Act) กล่าวคือ

Plan คือ การวางแผนล่วงหน้าในการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม

Do คือ การจัดการเรียนการสอนที่ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมจากนักศึกษาจากการวางแผนไว้ขั้นต้น

Check คือ การตรวจสอบระหว่างกระบวนการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วม สามารถทำได้ทั้งรูปแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ เพื่อติดตามและวัดผลของกิจกรรม

Act คือ การประเมินหากรูปแบบกิจกรรมการเรียนการสอนนั้นควรมีต่อ ปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงอย่างไรให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากขึ้นในอนาคต

อวัสตี และคณะ (Awasthy et al., 2020) ได้ทำการวิจัยเรื่อง A Framework to improve university-industry collaboration (UIC) เพื่อนำเสนอรูปแบบเค้าโครงในการพัฒนาประสิทธิภาพของความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและภาคส่วนธุรกิจและอุตสาหกรรมในประเทศออสเตรเลีย งานวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยรวบรวมข้อมูลจากบททบทวนวรรณกรรม และใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการ และการสนทนากลุ่ม กับกลุ่มเป้าหมายคือนักวิจัยสาขาวิศวกรรมซอฟต์แวร์จำนวน 7 คน งานวิจัยมีวัตถุประสงค์ในการสรุปสภาพการณ์ในปัจจุบันของความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและอุตสาหกรรม (UIC) เพื่อทำความเข้าใจมุมมองจากทั้งฝ่ายอุตสาหกรรมและสถาบันการศึกษา และนำเอามาตรการที่เป็นไปได้มาพัฒนาแนวทางการสร้างความร่วมมือ รวมทั้งหาแนวทางให้ฝ่ายมหาวิทยาลัยได้มีบทบาทมากขึ้นในการเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรม

ผลจากการสัมภาษณ์เชิงปฏิบัติการและการสนทนากลุ่มพบว่า การสร้างการมีส่วนร่วมระหว่างอุตสาหกรรมและมหาวิทยาลัยเป็นประเด็นที่มีความซับซ้อน อุปสรรคสำคัญในการสร้างความร่วมมือนั้นเกิดขึ้นจากทั้งระดับส่วนบุคคลและระดับพฤติกรรมองค์กร ได้แก่ ทัศนคติและความเชื่อมั่น ซึ่งงานวิจัยได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาความร่วมมือ โดยเน้นการผลักดันจากทางฝ่ายมหาวิทยาลัย ได้แก่

- 1) มหาวิทยาลัยต้องมีบทบาทเชิงรุกมากขึ้น

มหาวิทยาลัยควรมีบทบาทเชิงรุกในการเข้าไปทำความเข้าใจความต้องการของหน่วยงานธุรกิจในวงอุตสาหกรรมมากขึ้น เพื่อนำมาพัฒนางานวิจัยและต่อยอดผลวิจัยให้มีประโยชน์ทางธุรกิจ

2) สร้างเวทีสำหรับความร่วมมือ

จะเป็นประโยชน์ในการรวบรวมช่องทางการติดต่อสื่อสาร เป็นเวทีในการแลกเปลี่ยนความรู้และทัศนคติ รวมทั้งเป็นศูนย์กลางในการทำงานร่วมกัน

3) สร้างทักษะความเป็นผู้ประกอบการเพื่อส่งเสริมการนำงานวิจัยไปใช้

มหาวิทยาลัยควรสร้างและพัฒนา นักวิจัยที่มีทักษะและคุณลักษณะความเป็นผู้ประกอบการ เพื่อให้เข้าใจการทำงาน เข้าใจภาษาของธุรกิจและการตลาด เมื่อเข้าใจภาพรวมทั้งทางวิชาการและธุรกิจ นักวิจัยจะสามารถสร้างงานวิจัยที่นำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในโลกอุตสาหกรรม

4) สร้างความตระหนักถึงความสำคัญของธุรกิจและผลิตภัณฑ์

การสร้างความตระหนักในความสำคัญของผลิตภัณฑ์และวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์จะเป็นการเปิดโอกาสให้เกิดการมีส่วนร่วมในธุรกิจและการศึกษามากขึ้น เพราะสามารถทำให้นักวิจัยเล็งเห็นมุมมองที่เป็นองค์รวมมากขึ้น และสร้างงานวิจัยที่มีความสัมพันธ์ระหว่างงานวิชาการและธุรกิจได้อย่างลึกซึ้งยิ่งขึ้น

5) สร้างการศึกษา

การสร้างการศึกษาให้แก่ นักวิจัยรุ่นใหม่จะเป็นประโยชน์ในการพัฒนางานวิจัยและตีพิมพ์ผลงานที่สามารถปรับประยุกต์ใช้ในธุรกิจจริงได้มากขึ้น

6) พัฒนาสมาคมศิษย์เก่า

ศิษย์เก่าเป็นเสมือนสะพานสร้างความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา กับหน่วยงานในธุรกิจและอุตสาหกรรม การสร้างความสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องกับศิษย์เก่าของมหาวิทยาลัยจะช่วยให้มหาวิทยาลัยมีส่วนร่วมในธุรกิจได้มากขึ้น เช่น การระดมทุนเพื่อวิจัย และความร่วมมือเชิงสังคมรูปแบบอื่น (Awasthy, Flint, Sankarnarayana and Jones, 2020)

โดยสรุปแนวทางการพัฒนาความร่วมมือที่เน้นการผลักดันจากทางฝ่ายมหาวิทยาลัยเป็นหลักที่กล่าวถึงในงานวิจัย มุ่งเน้นให้สถาบันการศึกษาศึกษาทำความเข้าใจภาคส่วนธุรกิจและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง แล้วจึงสนับสนุนการสร้างนักวิจัยที่มีทักษะความเป็นผู้ประกอบการ เพื่อให้สามารถสร้างสรรค์งานวิจัยที่สามารถนำไปต่อยอดใช้จริงได้ ทั้งนี้สมาคมศิษย์เก่าจะเป็นหนึ่งในตัวช่วยในการเชื่อมความร่วมมือระหว่างสองฝ่าย



สรุปได้ว่า งานวิจัยเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารและการพัฒนาการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว ทั้งในและต่างประเทศ พบว่าส่วนใหญ่เป็นการวิจัยเพื่อศึกษารูปแบบความสัมพันธ์ระหว่างมหาวิทยาลัย นักศึกษา และอุตสาหกรรมเป็นสำคัญ มีการศึกษารูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม รวมถึงการหาแนวทางการยกระดับความร่วมมือระหว่างทั้งสามฝ่าย นำเสนอเป็นแนวทาง หรือเค้าโครงสำหรับนำไปใช้ในการวางแผนพัฒนาการเรียนการสอนหรือกลยุทธ์ของบริษัท ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการมีส่วนร่วมในธุรกิจหรืออุตสาหกรรมนั้นมีความสัมพันธ์อย่างมากกับการพัฒนาการเรียนการสอน ทั้งนี้ประเด็นที่สามารถพัฒนาต่อได้จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องคือ บทบาทของอาจารย์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสาขาการปฏิบัติการครัวอันเป็นประเด็นหลักของงานวิจัยชิ้นนี้



### บทที่ 3

#### ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว รวมถึงเพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว ในบทนี้จะนำเสนอ

- 3.1 แหล่งข้อมูล
- 3.2 การกำหนดขนาดของแหล่งข้อมูล
- 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.6 จริยธรรมในการวิจัย

โดยปรากฏรายละเอียดของวิธีการวิจัยดังนี้

#### 3.1 แหล่งข้อมูล

##### 3.1.1 เกณฑ์การคัดเลือกพื้นที่ศึกษาและแหล่งข้อมูลในงานวิจัย มีดังนี้

ผู้ให้ข้อมูลหลักของงานวิจัยจะถูกคัดเลือกจากสถาบันการศึกษา ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่ศึกษา ดังนี้

- 3.1.1.1 เป็นสถาบันการศึกษาสังกัดรัฐบาลหรือเอกชนในเขตกรุงเทพมหานคร ที่เปิดให้บริการมาไม่ต่ำกว่า 10 ปี
- 3.1.1.2 เป็นสถาบันการศึกษาที่มีการเปิดสาขาการปฏิบัติการครัวมาไม่ต่ำกว่า 5 ปี
- 3.1.1.3 เป็นสถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) หรือ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 3.1.1.4 เป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวในระดับปริญญาตรี หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
- 3.1.1.5 เป็นสถาบันการศึกษาที่มีจำนวนนักศึกษาในสาขาการปฏิบัติการครัวไม่น้อยกว่า 50 คน

### 3.1.1.6 เป็นสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงโดดเด่นด้านสาขาการปฏิบัติกรครัว

#### 3.1.2 ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยครั้งนี้คือ อาจารย์สาขาการปฏิบัติกรครัว ในสถานศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติกรครัวในกรุงเทพมหานครตามเกณฑ์ที่กำหนดข้างต้น จำนวน 10 คน การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลกำหนดโดยใช้ตำแหน่งและบทบาทเป็นเกณฑ์กำหนดคุณสมบัติ ผู้ให้ข้อมูลหลักต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งจากข้อต่อไปนี้

3.1.2.1 มีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำ ที่ทำหน้าที่ด้านการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติกรครัว โดยมีประสบการณ์ด้านการสอนไม่น้อยกว่า 3 ปี ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติกรครัวในกรุงเทพมหานคร หรือ เป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรืออาจารย์พิเศษในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติกรครัวในกรุงเทพมหานคร มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารนั้นมาไม่น้อยกว่า 5 ปี เป็นผู้ประกอบการที่มีความโดดเด่น มีชื่อเสียง มีเสถียรภาพ และมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารให้กับนักศึกษาได้ จำนวนทั้งสิ้น 10 คน

### 3.2 การกำหนดขนาดของแหล่งข้อมูล

ในการเก็บข้อมูลสำหรับงานวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยคำนึงถึงบริบท (Context) ของปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นเพื่อใช้ในการกำหนดกรอบแนวคิดแบบกว้างๆ (ระดับมหภาค) เพื่อให้ได้กรอบแนวคิดที่ตกลึกทางความคิดในมิติที่ลึกซึ้งที่สุด (ระดับจุลภาค) เพื่อทำให้ผู้วิจัยได้แนวทางของกรอบแนวความคิด (Creswell, 1998) ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเลือกศึกษาประสบการณ์ในเชิงลึกจากผู้สอนในสาขาการปฏิบัติกรครัว จำนวน 10 คน โดยเน้นการสร้างความเข้าใจจากประสบการณ์ของแหล่งข้อมูล

### 3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

งานวิจัยนี้มีแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูล 2 ลักษณะ ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการค้นคว้าเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจากสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ และการเก็บรวบรวม

ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ซึ่งผู้วิจัยจะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างด้วยตนเอง โดยมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

### 3.3.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการค้นคว้าเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจากสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

ผู้วิจัยได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลของราชการและเอกชน รวมถึงแหล่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ที่สืบค้นได้จากอินเทอร์เน็ตประเภทต่าง ๆ เช่น หนังสือ วิทยานิพนธ์ รายงานวิจัย บทความจากวารสารวิชาการ เป็นต้น เพื่อนำมาเป็นส่วนประกอบในการวิเคราะห์และประมวลผลการวิจัยในครั้งนี้

### 3.3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก หรือข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) แบบมีโครงสร้าง การสัมภาษณ์เชิงลึก เป็นวิธีการรวบรวมข้อมูล โดยไม่ใช่แบบสอบถาม แต่จะมีแนวของข้อคำถามให้ผู้สัมภาษณ์เป็นผู้สอบถามผู้ให้สัมภาษณ์ในลักษณะการเจาะลึก และใช้รูปแบบเป็นการสนทนาโดยมีอาจจุดมุ่งหมายอยู่แล้ว แต่ถามไปเรื่อย ๆ และใช้คำถามแนวที่เน้นถามความคิดเห็น เหตุผล และมุมมองของผู้ให้ข้อมูลเป็นหลัก

## 3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

### 3.4.1 เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

แบบสอบถามของงานวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ถูกสัมภาษณ์ มีลักษณะเป็นแบบคำถามปลายปิด

ตอนที่ 2 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร มีลักษณะเป็นแบบคำถามปลายเปิด

### 3.4.2 ทดลองและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

งานวิจัยชิ้นนี้ศึกษาวิธีการสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง เป็นแบบสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาและสร้างขึ้น โดยศึกษาขอข่ายการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร และการพัฒนาการ

เรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว จากเอกสาร ตำรา แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือดังนี้

- (1) ศึกษาค้นคว้าเอกสาร ตำรา งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดขอบเขตเนื้อหาตามวัตถุประสงค์
- (2) ศึกษาวิธีการสร้างแบบสัมภาษณ์จากเอกสาร ตำราและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ
- (3) นำข้อมูลที่ได้มาสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ให้ครอบคลุมเนื้อหาและกรอบแนวคิดของการวิจัย
- (4) นำแบบสัมภาษณ์เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย เพื่อพิจารณาตรวจสอบความถูกต้อง ความเหมาะสม และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม จากนั้นนำมาปรับปรุงแก้ไขเนื้อหาและการใช้ภาษาให้ถูกต้อง
- (5) นำแบบสัมภาษณ์มาปรับปรุงและนำไปทดลองสัมภาษณ์กับบุคคลที่ไม่ใช่กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย 1 ครั้ง
- (6) นำแบบสัมภาษณ์ที่ทดลองแล้วมาปรับปรุงข้อคำถามอีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงจัดทำแบบสัมภาษณ์ที่เป็นฉบับสมบูรณ์ นำไปเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง

### 3.5 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ โดยนำข้อมูลที่ได้อ้างอิงและการถอดเทปการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เปรียบเทียบเหตุการณ์ และจำแนกอย่างเป็นระบบ จากนั้นนำมาตีความหมายเชื่อมโยง ความสัมพันธ์และสร้างข้อสรุปจากข้อมูลต่าง ๆ ที่รวบรวมได้ โดยทำไปพร้อมกับการเก็บรวบรวมข้อมูล ทั้งนี้เพื่อจะได้ศึกษาประเด็นต่าง ๆ ได้ลึกซึ้งเมื่อประเด็นใดวิเคราะห์แล้วไม่มีความชัดเจนก็เก็บข้อมูลเพิ่มเติม ในประเด็นต่าง ๆ เหล่านั้น เพื่อตอบคำถามหลักตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

### 3.จริยธรรมในการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้คำนึงถึงประเด็นจริยธรรมในการวิจัยในมิติต่างๆเป็นสำคัญ คือ การดำเนินการเก็บข้อมูลนั้นจะต้องผ่านการขออนุญาต และยินยอมพร้อมใจจากฝ่ายผู้ให้ข้อมูล โดยที่การสัมภาษณ์จะต้องดำเนินไปโดยได้รับการยินยอมจากผู้ให้ข้อมูล ผลการวิจัยจะต้องไม่ทำให้

เกิดผลกระทบในทางลบโดยตรงแก่ผู้ให้ข้อมูล และการวิจัยครั้งนี้ผ่านการพิจารณาอนุมัติจาก  
คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัย ของมหาวิทยาลัยมหิดล ตามรหัสโครงการ IPSR-IRB-2019-279 ซึ่ง  
คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคนของมหาวิทยาลัยมหิดล ได้มีมติรับรอง เลขที่ COA. No.  
2019/07-279 เมื่อวันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2562



## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผ่านแบบสัมภาษณ์ (Interview) ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 10 คน โดยการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว รวมถึงเพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว ผู้วิจัยได้จัดทำแนกผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย 2 ข้อ และเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้คำบรรยาย ดังนี้

- 4.1 เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว
- 4.2 เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

#### 4.1 ประสบการณ์และการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของผู้สอน

##### 4.1.1 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำในสาขาการปฏิบัติการครัว

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ จำนวน 6 คน ผลการสัมภาษณ์อาจารย์ประจำสาขาการปฏิบัติการครัว พบว่า

4.1.1.1 ความคิดเห็นต่อการรูปแบบของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร เห็นว่า มีความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพบุคลากร ในด้านความรู้และทักษะวิชาชีพ การพัฒนาประสบการณ์การเรียนรู้ และสร้างการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน อาจารย์ที่มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารจะสามารถกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างสถาบันการศึกษาและสถานประกอบการธุรกิจอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่า อาจารย์ที่มีความคุ้นเคยกับภาคอุตสาหกรรมจะสามารถวางรูปแบบของการมีส่วนร่วมระหว่างภาคี เช่น การอบรมข้ามสถาบัน การแลกเปลี่ยนบุคลากรมาเป็นวิทยากร อาจเป็นโครงการระยะสั้น หรือสัญญาระยะยาวระหว่างสององค์กร ระยะเวลาอาจยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม ของการมีส่วนร่วม ผลที่คาดหวังจากการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารนั้น มุ่งหวังให้เกิดการสร้างประสบการณ์ผ่านการมีส่วนร่วมเป็นสำคัญ

“เห็นว่าควรมีkitchen training ให้อาจารย์ไป  
ร่วมฝึกทักษะด้านต่างๆ เพิ่มเติม เช่น ทักษะครัว สุขอนามัย เพื่อ  
พัฒนาตนเองและสามารถนำกลับมาแชร์ในห้องเรียน ทั้งนี้  
ระยะเวลาขึ้นอยู่กับ โครงการหรือสัญญา สามารถทำในรูปแบบ  
MOUหรือโครงการระยะสั้น”

อาจารย์ประจำและที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร/ 11 มกราคม 2563

4.1.1.2 ประสบการณ์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์  
ประจำสาขาปฏิบัติการครัว ผลการวิจัยพบว่า ประสบการณ์หลักของอาจารย์ในสาขา คือ 1) ธุรกิจ  
ส่วนตัว เช่น ร้านอาหาร ธุรกิจจัดเลี้ยง เป็นต้น และ 2) ที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร อาทิ ที่ปรึกษาเครือ  
ร้านอาหาร ที่ปรึกษาโรงแรม เป็นต้น โดยทำควบคู่กันไปกับการเป็นอาจารย์ประจำ ทั้งนี้ระยะเวลา  
ของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารนั้น มีตั้งแต่3ปีขึ้นไป

“ธุรกิจส่วนตัว ประเภทร้านเล็ก เป็นเวลา3ปี

อาจารย์พิเศษ ม.Stamford ผู้จัดการและHead chef (อดีต)”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร/ 10 มกราคม 2563

4.1.1.3 รูปแบบความสัมพันธ์ที่อาจารย์ประจำสาขาการปฏิบัติการครัว  
อาศัยในการเข้าร่วมในธุรกิจอาหาร 1) ส่วนมากเป็นความสัมพันธ์ส่วนตัวในการ รูปแบบไม่เป็น  
ทางการ และ2) กิ่งทางการระหว่างสถานประกอบการและสถานศึกษา ซึ่งผลการวิจัยยืนยันถึง  
ความสำคัญของเครือข่าย และ ประสบการณ์ที่ผ่านมาที่ทำให้อาจารย์พัฒนาเครือข่ายในการทำธุรกิจ  
และการสอนได้

“ส่วนตัว(ครอบครัว) ส่วนตัว(ผ่านผู้บริหาร)”

อาจารย์ประจำและที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร/ 11 มกราคม 2563

4.1.1.4 ประโยชน์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์สาขาการ  
ปฏิบัติการครัวแบ่งได้เป็นสามด้าน คือ 1) ด้านความรู้ (knowledge) เป็นการทบทวนและเพิ่มพูน  
ความรู้ทางวิชาการ ทั้งองค์ความรู้เดิมและความรู้ใหม่ให้แก่ตัวอาจารย์ผู้สอนเอง เช่น การจัดการและ  
บริหารธุรกิจร้านอาหาร ระบบการเงินในธุรกิจอาหาร การประชาสัมพันธ์ การตลาด กฎหมาย  
แรงงานระหว่างประเทศ กฎสุขอนามัยในการประกอบอาหาร เป็นต้น เนื่องจากความรู้ทางวิชาการ  
บางแขนงไม่ได้ถูกนำมาใช้จริงในเชิงปฏิบัติในห้องปฏิบัติการครัวบ่อยครั้งนัก และเป็นการนำ



ความรู้ด้านการจัดการ ไปบูรณาการใช้ในสิ่งแวดล้อมการทำงานจริงในธุรกิจอาหาร 2) ด้านทักษะ (skill) การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารมีประโยชน์อย่างยิ่งต่อทักษะในการทำงาน ซึ่งสามารถจำแนกประโยชน์ออกได้สอง ประเภทหลักคือ มีประโยชน์ต่อความเชี่ยวชาญทางด้านวิชาชีพ (Hard skill) เช่น ทักษะและฝีมือในการทำครัว ทักษะในการใช้มีด ทักษะในการพัฒนาสูตรอาหาร ทักษะภาษาต่างประเทศ เป็นต้น และประโยชน์ต่อการพัฒนาทักษะทางอารมณ์และสังคม (Soft skill) เช่น ทักษะในการสื่อสาร ทักษะในการจัดการทางอารมณ์ ทักษะความเป็นผู้นำ การเจรจาต่อรอง เป็นต้น 3) ด้านทัศนคติ (mindset) การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารก่อให้เกิดการพัฒนาวิสัยทัศน์ ส่งเสริมให้เกิดทัศนคติที่เติบโต (growth mindset) คือ มีความเชื่อว่าแต่ละสิ่งสามารถพัฒนาเปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้นกว่าเดิมได้ มีความคิดที่เปิดกว้าง เปิดใจยอมรับต่อสิ่งใหม่ๆ เพื่อพัฒนาตนเองอยู่เสมอ

“เป็นการทบทวนความรู้ทางวิชาการที่ไม่ค่อยได้ใช้ในครัว และทำให้เห็นความสำคัญของทักษะความรู้ด้านmanagementมากขึ้น ได้นำไปใช้งานจริงมากขึ้นในการทำงานในธุรกิจ”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจสตั๊ดผัก/ 6 กุมภาพันธ์ 2563

“พัฒนาทักษะอื่นที่นอกเหนือจากการทำครัวได้แก่ ทักษะการจัดการทั่วไป การจัดการทางอารมณ์ ภาษาต่างประเทศ ความเป็นผู้นำ การจัดสรรทรัพยากรบุคคล การเจรจาต่อรอง การกระตุ้นแรงบันดาลใจ เป็นต้น”

อาจารย์ประจำและที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร/ 11 มกราคม 2563

“ส่งเสริมทัศนคติแบบgrowth mindset ช่วยให้มีมุมมองที่เปิดกว้างมากขึ้น พัฒนาวิสัยทัศน์ได้ดียิ่งขึ้นภายใต้เป้าหมายและกรอบเวลาของแต่ละที่ที่ได้ไปเป็นที่ปรึกษา”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร/ 9 มีนาคม 2563

4.1.1.5 อุปสรรคของการทำงานและอุปสรรคของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารในมุมมองของอาจารย์ประจำคือ 1) การไม่สามารถพัฒนาและเพิ่มเติมความรู้ได้เท่าที่ควร เนื่องจากการทำซ้ำ กล่าวคือ มีความจำเป็นต้องสอนบทเรียนเดิมในหลักสูตรการปฏิบัติการครัวทุกภาคการศึกษา ทำให้ความรู้และทักษะที่มีอยู่ไม่ถูกพัฒนาหรือเพิ่มพูนมากเท่าที่ควร เป็นการพัฒนา

ความชำนาญและความรู้ชุดเดิมมากกว่า 2) นโยบายและทิศทางขององค์กร(สถาบันการศึกษา)ที่มีความ ยื่นแย้งกัน กล่าวคือ สถาบันการศึกษาต้องการให้อาจารย์พัฒนาศักยภาพด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การทำงานวิจัย การผลิตผลงานทางวิชาการ การขอตำแหน่งทางวิชาการ การเข้าร่วมอบรมสัมมนา เป็นต้น แต่ในทางปฏิบัติพบว่า ภาระงานในส่วนของการเรียนการสอนที่อาจารย์ต้องรับผิดชอบนั้น มีมากเกินไปที่จะจัดสรรเวลาเพื่อการทำผลงานทางวิชาการได้ เนื่องจากองค์กรต้องการบริหาร ทรัพยากรอาจารย์ให้ทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพที่สุดโดยไม่ต้องจ้างคนเพิ่ม 3) การบริหารจัดการ เวลา

“การทำซ้ำ (สอนอาหารเมนูเดิมซ้ำ3-5ปี)ทุกๆ

เทอม ทำให้มีความรู้แค่ชุดเดิม ไม่ได้ฝึกฝนหรือเพิ่มพูนทักษะ ใหม่เท่าใด”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจร้านขนม/ 10 มกราคม 2563

#### 4.1.2 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีมีตำแหน่งเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารหรืออาจารย์พิเศษในสาขาการปฏิบัติการครัว

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ จำนวน 4 คน ผลการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจ และอาจารย์พิเศษสาขาการปฏิบัติการครัว พบว่า

4.1.2.1 ความคิดเห็นต่อการรูปแบบของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร เห็นว่ามีความสำคัญในฐานะเครื่องมือในการพัฒนาบุคลากรอย่างยั่งยืน ทั้งบุคลากรอาจารย์ให้มีความรู้และทักษะ รวมถึงประสบการณ์ในการบริหารธุรกิจอาหาร และนักศึกษาในการเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารภายหลังจบการศึกษา เนื่องจากประสบการณ์จะช่วยเสริมสร้าง ทักษะไหวพริบการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าบางอย่างที่ไม่มีระบุไว้ในตำราเรียนได้ ควรส่งเสริมการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของนักศึกษาในรูปแบบต่างๆ เช่น การฝึกงาน โปรแกรมสหกิจศึกษา เป็นต้นระยะเวลาอย่างน้อยหนึ่งภาคการศึกษา ส่วนอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ควรส่งเสริมให้ไป เรียนหรือเข้าอบรมระยะสั้นอบรมงานกับสถานประกอบการ หรืออาจขอให้สถานประกอบการส่ง บุคลากรที่มีความสามารถมาจัดหลักสูตรอบรมให้อาจารย์ภายในสถาบันการศึกษาได้ เพื่อนำ ความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับมาปรับใช้ ถ่ายทอดในบทเรียนได้อย่างลึกซึ้ง และเป็นแรงบันดาลใจแก่นักศึกษาได้

“การทำงานในครัว เป็นงานที่based on

ประสบการณ์ ประสบการณ์จะช่วยแก้ไขปัญหบางอย่างที่ไม่มี ระบุไว้ในหนังสือหรือบทเรียนได้ ควรส่งเสริมรูปแบบการมี

ส่วนร่วม เช่น การฝึกงานของนักศึกษา ส่วนในฐานะอาจารย์สามารถออกไป training ในสถานประกอบการ ทั้งระยะยาวและสั้น เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ และนำไปถ่ายทอด สอน เพิ่มเติมในบทเรียนได้อย่างลึกซึ้งขึ้น เช่น food science ใน practical kitchen”

เชฟขนมหวานและอาจารย์พิเศษ/ 16 มีนาคม 2563

4.1.2.2 ประสบการณ์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และอาจารย์พิเศษสาขาปฏิบัติการครัว มีรูปแบบหลักคือ 1) ธุรกิจส่วนตัว เช่น ธุรกิจโรงเรียนศิลปะการประกอบอาหาร (training center) ร้านอาหาร เป็นต้น และ 2) ตำแหน่งเชฟในองค์กรธุรกิจอาหาร เชฟร้านอาหาร เชฟร้านขนม เชฟประจำบริษัทนำเข้าวัตถุดิบอาหาร เป็นต้น โดยทำควบคู่กันไปกับการเป็นอาจารย์พิเศษ ทั้งนี้ระยะเวลาของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารนั้น มีตั้งแต่ปีขึ้นไป ซึ่งประเด็นนี้จะแตกต่างกับผู้เป็นอาจารย์ประจำที่มักเป็นที่ปรึกษาทางธุรกิจมากกว่า เนื่องจากภูมิหลังในอุตสาหกรรมที่ต่างกัน

“ธุรกิจโรงเรียนประกอบอาหาร (training center) ที่ปรึกษาร้านอาหารและโรงแรม ควบคู่กับ อาจารย์พิเศษ”

ที่ปรึกษาธุรกิจอาหารและอาจารย์พิเศษ/ 5 กุมภาพันธ์ 2563

“advisory chef บริษัทนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร ทำควบคู่กับอาจารย์พิเศษ”

Corporate chef และอาจารย์พิเศษ/ 10 กุมภาพันธ์ 2563

4.1.2.3 รูปแบบความสัมพันธ์ที่อาจารย์พิเศษสาขาการปฏิบัติการครัวอาศัยในการเข้าร่วมในธุรกิจอาหาร 1) ส่วนมากเป็นความสัมพันธ์ส่วนตัวในการ รูปแบบไม่เป็นทางการ และ 2) กิ่งทางการระหว่างสถานประกอบการและสถานศึกษา

“กิ่งส่วนตัว ผ่านการแนะนำอย่างไม่เป็น

ทางการ

ที่ปรึกษาธุรกิจอาหารและอาจารย์พิเศษ/ 5 กุมภาพันธ์ 2563

4.1.2.4 ประโยชน์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและอาจารย์พิเศษสาขาการปฏิบัติการครัว คือ 1) ด้านความรู้ (knowledge) การทำงานในอุตสาหกรรมควบคู่ไปด้วย ทำให้อาจารย์พิเศษจะมีความรู้ที่ทันสมัยกว่า มีเทคนิคใหม่ๆที่เป็นที่แพร่หลายในปัจจุบัน จึงเป็นประโยชน์ในการถ่ายทอดให้กับผู้เรียนได้อย่างลึกซึ้ง เห็นภาพ จากประสบการณ์จริงที่เคยประสบมา ทั้งนี้บทบาทอาจารย์พิเศษก็เป็นปัจจัยกระตุ้นให้ต้องศึกษาหาความรู้ทางทฤษฎีเพิ่มขึ้น เพื่อประกอบการเรียนการสอนในชั้นเรียน 2) ด้านทักษะ (skill) เช่นเดียวกับประโยชน์ที่มีต่ออาจารย์ประจำสาขาการปฏิบัติการครัว การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารมีประโยชน์ต่อทักษะในการทำงานของผู้ประกอบการและอาจารย์พิเศษ อันจำแนกประโยชน์ออกได้สอง ประเภทคือ ประโยชน์ต่อความเชี่ยวชาญทางด้านวิชาชีพ (Hard skill) เช่น ทักษะในการใช้อุปกรณ์ครัวแบบใหม่ๆ เทคนิคการประกอบอาหารแบบใหม่ การฝึกฝนฝีมือให้เกิดความชำนาญ การปรับสูตรอาหารให้เข้ากับอุปกรณ์และสถานที่ เป็นต้น และประโยชน์ต่อการพัฒนาทักษะทางอารมณ์และสังคม (Soft skill) เช่น ทักษะในการสื่อสาร ทักษะในการปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กร ทักษะความเป็นผู้นำ เป็นต้น 3) ด้านทัศนคติ (mindset) การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารช่วยให้มีทัศนคติที่เปิดกว้างต่อการทำงาน กระตือรือร้นต่อการเรียนรู้ และเปิดรับต่อความคิดเห็นของบุคคลอื่นมากขึ้น ประเด็นนี้มีความคล้ายคลึงกับกลุ่มอาจารย์ประจำ

“การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร จะได้ความรู้ที่updateกว่า จับต้องได้ใหม่กว่าในตำรา และสามารถนำไปถ่ายทอดให้กับนักศึกษาให้เห็นภาพได้”  
Corporate chef และอาจารย์พิเศษ/ 10 กุมภาพันธ์ 2563

“พัฒนา soft skill ได้แก่ การจัดการ การสื่อสาร การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรม(ไทยฯ)”  
เชฟขนมหวานและอาจารย์พิเศษ/ 16 มีนาคม 2563

“ส่งเสริม open mindset ไม่ว่าจะทำงานตำแหน่งไหนก็ตาม ต้องเปิดกว้างเพื่อเรียนรู้อยู่เสมอ และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น”  
เจ้าของธุรกิจร้านขนมและอาจารย์พิเศษ/ 17 มีนาคม 2563

4.1.2.5 อุปสรรคของการทำงานและอุปสรรคของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารในมุมมองของอาจารย์พิเศษและผู้ประกอบการธุรกิจอาหารคือ 1) การบริหารจัดการเวลาให้กับธุรกิจหรืองานประจำและเวลาในการค้นคว้าเตรียมการเรียนการสอนเป็นไปอย่างจำกัด เป็นผลให้ต้องสละเวลาพักผ่อน หรือวันหยุดมาเพื่อเตรียมบทเรียน หรือในบางครั้งตารางงานซ้อนทับกันจนอาจเกิดผลกระทบต่อตารางเวลาของนักศึกษา 2) การปรับตัวให้เข้ากับรูปแบบของงานสอน กล่าวคือ ในบทบาทของอาจารย์จำเป็นต้องใช้ความรู้ทางทฤษฎี ผสมกับทักษะในการสื่อสาร การจัดการควบคุมห้องเรียน จิตวิทยาการพูด ฯลฯ ซึ่งแตกต่างจากงานคร่ำ

“การจัดการบริหารเวลาให้กับธุรกิจ และการเตรียมการสอนในเวลาเดียวกัน เป็นไปได้โดยไม่เต็มที่”  
 ปรึกษาธุรกิจอาหารและอาจารย์พิเศษ/ 5 กุมภาพันธ์ 2563

## 4.2 แนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการคร่ำ

4.2.1 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำในสาขาการปฏิบัติการคร่ำ

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์อาจารย์ประจำสาขาการปฏิบัติการคร่ำ พบว่า

4.2.1.1 ความสัมพันธ์ระหว่างการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารกับการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการคร่ำ จากการสัมภาษณ์พบว่า ประสพการณ์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารนั้น มีความสัมพันธ์กับการเรียนการสอนอย่างมาก ในมิติของ 1) การใช้เป็น “สาร” หรือบทเรียนในการเรียนการสอน กล่าวคือ ประสพการณ์การทำงานในธุรกิจนั้นเป็นความรู้หรือบทเรียนในรูปแบบหนึ่ง ที่สามารถนำมาสื่อสารให้กับผู้เรียน ผ่านสื่อและเทคนิคการสอนรูปแบบต่างๆ เช่น การยกเป็นกรณีศึกษาเพื่อสร้างการอภิปรายในชั้นเรียน การสาธิตจากประสพการณ์ การสร้างสถานการณ์จำลองจากประสพการณ์ เป็นต้น เพื่อช่วยให้ผู้เรียนได้รับความรู้และประสพการณ์ในสาขาวิชาที่เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น 2) การสร้างความเข้าใจต่อธุรกิจอาหาร หรืออุตสาหกรรมบริการในเชิงปฏิบัติ ทำให้เห็นและเข้าใจการดำเนินธุรกิจอาหารในกรอบที่กว้างขึ้นมากกว่าทฤษฎีหรือความรู้ในตำราเรียน รวมถึงเข้าใจความต้องการของภาคส่วนธุรกิจว่าต้องการให้ภาคส่วนสถาบันการศึกษาโดยเฉพาะอย่างยิ่งหลักสูตรการปฏิบัติการคร่ำ เติมเต็มภาคส่วนธุรกิจได้อย่างไร เช่น การสร้างหลักสูตรอบรม การวางหลักสูตรเพื่อให้บัณฑิตมีความพร้อมที่จะทำงานในอุตสาหกรรมบริการ เป็นต้น และในฐานะอาจารย์สามารถสร้างสิ่งเหล่านั้นได้หรือไม่

“ในมุมมองของอาจารย์คิดว่ามีความสัมพันธ์กันในระดับค่อนข้างสูง เช่น การทำงานในธุรกิจ สามารถยกมาเป็น case study ให้กับผู้เรียนในชั้นเรียนได้ เช่น ถ่ายทอดประสบการณ์ให้เกิด awareness กับปัญหา”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจร้านขนม/ 10 มกราคม 2563

“มีความสัมพันธ์กันอย่างมาก การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารช่วยให้เห็น เข้าใจธุรกิจในกรอบที่กว้างขึ้น เข้าใจว่าธุรกิจต้องการอะไรจากภาคส่วนการศึกษา ในขณะที่เดียวกันก็เข้าใจว่านักศึกษาต้องการอะไรเป็นพื้นฐานก่อนที่จะก้าวเข้าสู่ธุรกิจอาหาร และเราในฐานะอาจารย์จะสร้างหรือเติมเต็มความต้องการนั้นอย่างไร”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจคาเฟ่/ 9 มีนาคม 2563

4.2.1.2 ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ประจำสาขาการปฏิบัติการครัวที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารคือ 1) ข้อเสนอแนะต่อการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร ควรส่งเสริมให้จัดตั้งธุรกิจของสถานศึกษาในสถานประกอบการจริง เช่น ร้านอาหาร หรือร้านขนม ที่ตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า หรือสถานประกอบการประเภทอื่น ในลักษณะพันธมิตรทางธุรกิจ ควรสร้างเครือข่ายระหว่างธุรกิจอาหารกับสถานศึกษาที่เปิดหลักสูตรเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสาขาการปฏิบัติการครัว เพื่อเป็นการสร้างคลังความรู้ ช่วยให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างภาคธุรกิจอาหารและสถาบันการศึกษา ใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อแลกเปลี่ยนและรังสรรค์งานวิจัยได้ในอนาคต

“ควรมีการสร้างเครือข่ายธุรกิจอาหารกับสถาบันการศึกษา เพื่อทำความเข้าใจระบบอุตสาหกรรมหน่วยงาน และสามารถเป็นฐานข้อมูลในการอัปเดตความรู้ เทรนด์ เกษตรกรรม วัตถุดิบ ราคาตลาดได้”

อาจารย์ประจำและที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร/ 11 มกราคม 2563

2) ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว ควรส่งเสริมให้มีห้องเรียนปฏิบัติการเสมือนจริง ให้นักศึกษาเป็นผู้บริหารงานด้วยตนเอง ทั้งขั้นตอนการวางแผนธุรกิจ บริหารเงินทุน ทรัพยากรบุคคล วัตถุดิบ เพื่อสร้างความตระหนักและปลูกฝังความเป็นนักบริหารและ

ผู้ประกอบการให้แก่นักศึกษา ควรนำประสบการณ์ในธุรกิจอาหารมาปรับประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน เช่น การเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารในร้านอาหารหรือภัตตาคารต่างจากการเตรียมวัตถุดิบเพื่อประกอบอาหารที่บ้านอย่างไร อาจนำประสบการณ์มาสร้างเป็นโจทย์ในห้องเรียนปฏิบัติการ เช่น ควรบริหารจัดการเวลาและการกระจายมอบหมายงานอย่างไรภายในครัวเมื่อได้รับคำสั่งซื้ออาหารจากลูกค้า อาจารย์อาจอยู่ในฐานะที่ปรึกษา หรือโค้ชกำกับดูแลระหว่างที่มอบหมายโจทย์ให้นักศึกษาไป

“ส่งเสริมให้มีห้องเรียนปฏิบัติการเสมือนจริง

บริหารเงินทุน วัตถุดิบ คน ให้นักศึกษาบริหารงานเอง สร้าง

awarenessความเป็นเจ้าของธุรกิจ ความรู้สึกเป็นเจ้าของกิจการ”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร/ 9 มีนาคม 2563

3) ข้อเสนอแนะต่อสถาบันการศึกษา ควรส่งเสริมนโยบายการสร้างพันธมิตรกับทั้งสถาบันการศึกษาด้วยกัน และกับองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชน บริษัทหรือหน่วยงานธุรกิจอาหาร ในรูปแบบต่างๆ โดยผลการวิจัยพบว่ารูปแบบการสร้างพันธมิตรมีระดับที่ต่างกัน เช่น ในระดับนโยบาย ควรเริ่มต้นด้วยการสร้างข้อตกลงที่ชัดเจนระหว่างภาคี เช่น การสร้างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU: Memorandum of understanding) เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการแลกเปลี่ยนทรัพยากรประเภทต่างๆ ในระดับวิชาการ จะมีการพูดถึงกระบวนการพัฒนาองค์ความรู้เพื่อยกระดับธุรกิจอาหารและสาขาการปฏิบัติการครัว รวมทั้งสถาบันการศึกษา และรวมไปถึงการวางนโยบายการพัฒนาบุคลากร โดยเฉพาะอย่างยิ่งตำแหน่งอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว เช่น การหมุนเวียนภายในของอาจารย์ข้ามสาขาที่ชำนาญการเดิม เช่น วิชาการประกอบอาหารไทย วิชาการประกอบอาหารตะวันตก วิชาขนมอบ เป็นต้น เพื่อฝึกหัด เพิ่มพูนความรู้และทักษะใหม่ให้แก่อาจารย์ สร้างและแลกเปลี่ยนมุมมองที่หลากหลายขึ้นในสาขา

“เปิดกว้างในเชิงนโยบาย และวิสัยทัศน์ ไม่ควรมอง

ว่าธุรกิจอาหารเป็นคู่แข่ง ไม่หวงความรู้ สร้างความร่วมมือกับ

ธุรกิจอาหาร อาจเป็นโครงการระยะสั้น หรือ MOU เพื่อนำ

จุดเด่นของแต่ละสถาบันมาแชร์กันและพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น”

อาจารย์ประจำและที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร/ 11 มกราคม 2563

4) ข้อเสนอแนะต่อสถานประกอบการธุรกิจอาหาร ควรสร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง เช่น วิทยาศาสตร์อาหาร การจัดการธุรกิจ การปฏิบัติการครัว เป็นต้น ควรมีโครงการความร่วมมือในการส่งบัณฑิตเข้าทำงานภายหลังจบการศึกษา เช่น ลักษณะโครงการ Management trainee program โครงการ Graduate development program เพื่อประโยชน์ ใน

การคัดเลือกบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถตรงกับความต้องการของธุรกิจเข้าทำงานใน  
อุตสาหกรรมบริการในอนาคต

“อาจมีmanagement program คัดเลือก

บุคลากรไปเสริมธุรกิจ, สถานประกอบการร่วมมือกับ  
สถาบันการศึกษาและagencyหรือสถานทูต เพื่อติดต่อจัดหางาน  
หรือคน จากนักศึกษาในสาขา”

อาจารย์ประจำและเจ้าของธุรกิจคาเฟ่/ 9 มีนาคม 2563

4.2.2 ผลการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นผู้ประกอบการธุรกิจ  
อาหารหรืออาจารย์พิเศษในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ผลการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและ  
อาจารย์พิเศษสาขาการปฏิบัติการครัว พบว่า

4.2.2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารกับการเรียน  
การสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว จากการสัมภาษณ์พบว่า มีความสัมพันธ์กันอย่างมาก ในมิติของ  
1) การวางแผนแนวทางการเรียนการสอน เนื่องจากสามารถมองเห็นภาพรวมของธุรกิจและสามารถ  
ผนวกองค์ความรู้ทางวิชาการเข้ากับการประยุกต์ใช้ประสบการณ์ทำงานในธุรกิจอาหารได้ จึงง่ายต่อ  
การออกแบบแผนการสอน การออกแบบวัตถุประสงค์รายวิชา การพัฒนาเทคนิคการเรียนการสอน  
สามารถสร้างความเชื่อมโยงจากอุตสาหกรรมเข้าสู่บทเรียน และการพัฒนาระดับของการเรียนรู้ได้

“มีความสัมพันธ์กันแน่นแฟ้นของการส่งเสริม

วางแผนทางการเรียนการสอน เนื่องจากการมีส่วนร่วมใน  
ธุรกิจอาหาร เป็นการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง ประสบการณ์  
จริง เมื่อผนวกกับองค์ความรู้ทางวิชาการจากงานวิจัยใน  
มหาวิทยาลัย ช่วยให้เกิดความชัดเจนในการวางแผนการสอน  
สามารถถ่ายทอดมุมมอง และพัฒนาระดับการเรียนรู้ไปสู่ระดับ  
ที่สูงขึ้นได้ เช่น จากความเข้าใจ สู่การประยุกต์ วิเคราะห์  
สังเคราะห์ เป็นต้น”

ที่ปรึกษาธุรกิจอาหารและอาจารย์พิเศษ/ 5 กุมภาพันธ์ 2563

4.2.2.2 ข้อเสนอแนะจากผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และอาจารย์พิเศษ  
สาขาการปฏิบัติการครัวที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารคือ



1) ข้อเสนอแนะต่อการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร ควรออกแบบวัตถุประสงค์ของบทเรียนให้สอดคล้องกับสิ่งที่สถานประกอบการคาดหวัง สำหรับนักศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารในรูปแบบการฝึกงาน ควรปรับให้ระยะเวลาในการฝึกงานมีความเหมาะสมและเพียงพอ เช่น 5 เดือนขึ้นไป เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้และทำซ้ำมากเพียงพอจนเกิดเป็นทักษะ รวมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษาฝึกงานในสถานประกอบการที่รูปแบบหลากหลายมากขึ้นนอกเหนือจากโรงแรม เช่น ร้านอาหาร บริษัทนำเข้าส่งออกวัตถุดิบ โรงงานแปรรูปอาหาร เป็นต้น เพื่อสร้างความเข้าใจและทำให้เห็นภาพรวมของธุรกิจอาหารมากกว่าแคในครัว

“สถาบันการศึกษาควรเปิดโอกาส หรือแนะแนวให้นักศึกษาได้มีโอกาสฝึกงานในสถานประกอบการที่หลากหลายมากขึ้น นอกเหนือจากโรงแรม เพื่อสร้างความเข้าใจภาพรวมของธุรกิจ ระบบอื่นๆ นอกจากในครัว”

เชฟขนมหวานและอาจารย์พิเศษ/ 16 มีนาคม 2563

2) ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาการเรียนการสอน ควรเน้นความรู้พื้นฐานสำหรับวิชาชีพการปฏิบัติการครัวให้เข้มข้น เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปประยุกต์และต่อยอด อาจารย์ควรแสวงหาความรู้และเทคนิคใหม่ ปรับปรุงและพัฒนาองค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สถาบันการศึกษาสามารถผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะที่ทันสมัย พร้อมต่อการทำงานจริงและทันต่อโลกอยู่เสมอ เน้นการปลูกฝังทัศนคติในการทำงานที่อยู่นอกเหนือตำรา เพื่อสร้างคุณลักษณะที่ดีในงานทำงานและปรับตัวเข้ากันสังคมการทำงาน ประเด็นนี้มีความคล้ายคลึงกับแหล่งข้อมูลที่เป็นอาจารย์ประจำ ทั้งสองกลุ่มให้ความสำคัญต่อการเป็นภาคีที่ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ทันความเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมอาหาร

“เน้นการสอนความรู้พื้นฐานให้เข้มข้น เพื่อให้เข้าใจเบสิกและนำไปต่อยอดได้ง่าย”

เชฟขนมหวานและอาจารย์พิเศษ/ 16 มีนาคม 2563

“ปลูกฝังทัศนคติในการทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งทักษะประเภทhard skillและsoft skill”

เจ้าของธุรกิจร้านขนมและอาจารย์พิเศษ/ 17 มีนาคม 2563

3) ข้อเสนอแนะต่อสถาบันการศึกษา ควรปรับสัดส่วนโครงสร้างของหลักสูตรสาขาการปฏิบัติการครัวให้มีสัดส่วนการฝึกทักษะปฏิบัติเพิ่มมากขึ้น ให้ความสำคัญกับการกำหนดคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ เพื่อเป็นกรอบในการออกแบบวัตถุประสงค์รายวิชา ควรส่งเสริมการสร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานธุรกิจและสถาบันการศึกษา เช่น การจัดอบรมแลกเปลี่ยนความรู้

ระยะสั้น และควรส่งเสริมให้มีการเทียบโอนคุณวุฒิของอาจารย์สายปฏิบัติการที่มีประสบการณ์ในการทำงานในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง

“ปรับปรุงแบบการเรียนการสอนให้มีสัดส่วนของการฝึกความรู้และทักษะ มากขึ้น กำหนด graduates profile ให้ตรงกับสมรรถนะที่ต้องใช้จริงในอุตสาหกรรม ปรับหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์สมรรถนะ เช่น สมรรถนะอาเซียน เป็นต้น”  
ที่ปรึกษารัฐกิจอาหารและอาจารย์พิเศษ/ 5 กุมภาพันธ์ 2563

4) ข้อเสนอแนะต่อสถานประกอบการธุรกิจอาหาร ควรปรับโครงสร้างรูปแบบของการฝึกงาน ให้ครบตามสมรรถนะที่ควรมี มีวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนและตัวชี้วัดที่ชัดเจนจากทั้งฝ่ายสถานศึกษาและสถานประกอบการ ให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากรมากขึ้น ทั้งอาจารย์ พนักงาน และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง นักศึกษาฝึกงาน เนื่องจากเป็นกำลังสำคัญของอุตสาหกรรมในอนาคต

“สถานประกอบการต้องมีวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนมากขึ้นในการรับเด็กฝึกงาน และวางโปรแกรมการฝึกงาน สร้างแบบวัดผลที่ชัดเจน ติดตามได้ เพื่อให้แน่ใจถึงการเรียนรู้จากงานที่เกิดขึ้นอย่างแท้จริง”  
Corporate chef และอาจารย์พิเศษ/ 10 กุมภาพันธ์ 2563

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยเรื่อง ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวในกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว
2. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในงานวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ใช้ในการศึกษานี้คือ อาจารย์ที่สอนในสาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวในระดับปริญญาตรี ระดับอนุปริญญาหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารที่เป็นอาจารย์พิเศษในสถาบันที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวในระดับปริญญาตรี

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการศึกษาวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เรื่องผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวในกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นเครื่องมือในการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยสร้างขึ้นจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ถูกสัมภาษณ์ มีลักษณะเป็นแบบคำถามปลายเปิด

ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร มีลักษณะเป็นแบบคำถามปลายเปิด

วิธีดำเนินงานวิจัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีของงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างในงานวิจัย และได้ดำเนินการสัมภาษณ์ด้วยตนเองผ่านการสัมภาษณ์ส่วนบุคคลและสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์เป็นจำนวนทั้งสิ้น 10 คน จากนั้นจึงนำข้อมูลที่ได้จัดบันทึกและการถอดบันทึกเสียงการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ และจำแนกอย่างเป็นระบบ และนำมาตีความหมาย เชื่อมโยง ความสัมพันธ์และสร้างข้อสรุปจากข้อมูลต่างๆที่รวบรวมได้

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษา “ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวในกรุงเทพมหานคร” โดยในบทนี้จะกล่าวถึงประเด็นสำคัญที่ได้รับจากการวิจัยตามที่ได้ทบทวนวรรณกรรม (Literature Review) ในบทที่ 2 และข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ (Interview) ซึ่งจะครอบคลุมประเด็นดังต่อไปนี้

- 5.1 สรุปผลงานวิจัย
- 5.2 การอภิปรายผลการวิจัย
- 5.3 ข้อจำกัดของงานวิจัย
- 5.4 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยต่อเนื่อง

## 5.1 สรุปผลงานวิจัย

ประสบการณ์และการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลในตำแหน่งอาจารย์ประจำที่สอนในสาขาการปฏิบัติการครัวพบว่า เล็งเห็นถึงความสำคัญของประสบการณ์จากการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร ในประเด็นของการพัฒนาบุคลากร ทั้งด้านความรู้ทางวิชาการและทักษะวิชาชีพ และอาจารย์ประจำที่มีประสบการณ์และความคุ้นเคยในธุรกิจอาหารจะมีประโยชน์ในการวางรูปแบบของการมีส่วนร่วมระหว่างภาคี ประสบการณ์หลักของอาจารย์ประจำในสาขาการปฏิบัติการครัว คือ ประกอบธุรกิจส่วนตัว และตำแหน่งที่ปรึกษาธุรกิจร้านอาหารหรือธุรกิจโรงแรม โดยอาศัยเครือข่ายความสัมพันธ์ส่วนตัว หรือความสัมพันธ์กึ่งทางการระหว่างสถานประกอบการและสถาบันการศึกษาในการเข้าร่วมกับธุรกิจอาหาร

ประโยชน์จากประสบการณ์ที่อาจารย์ประจำได้รับจากการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารนั้นคือ มีส่วนช่วยในการทบทวนและเพิ่มพูนความรู้เชิงวิชาการ เช่น การจัดการ การบริหารธุรกิจ การพัฒนาทักษะทางวิชาชีพและทักษะทางอารมณ์และสังคม รวมทั้งส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทัศนคติที่เติบโต (Growth Mindset) ส่วนอุปสรรคของการทำงานในตำแหน่งอาจารย์ประจำ คือการไม่สามารถพัฒนาเพิ่มเติมความรู้และทักษะได้มากเท่าที่ควรเนื่องจากการบริหารจัดการเวลาของชั่วโมงการสอนและภาระงานหลักเป็นไปอย่างจำกัด รวมถึงนโยบายขององค์กรที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนาตนเองในรูปแบบการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารเท่าที่ควร

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลที่เป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและทำหน้าที่อาจารย์พิเศษในสาขาการปฏิบัติการครัว ให้ความสำคัญกับประสบการณ์ที่จะช่วยเสริมสร้างทักษะและ

ความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าให้กับบุคลากร และเล็งเห็นความสำคัญของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารในฐานะเครื่องมือในการพัฒนาบุคลากรขององค์กร เฉกเช่นเดียวกับมุมมองของอาจารย์ประจำ จึงควรส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างอุตสาหกรรมและสถาบันการศึกษา ประสบการณ์หลักของอาจารย์พิเศษคือ ธุรกิจส่วนตัว และตำแหน่งเซฟในองค์กร ซึ่งเป็นภูมิหลังในอุตสาหกรรม รูปแบบความสัมพันธ์ที่ทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารได้มีโอกาสเป็นอาจารย์พิเศษ คือ อาศัยความสัมพันธ์ส่วนตัว และความสัมพันธ์กึ่งทางการกับสถาบันการศึกษา ซึ่งเป็นรูปแบบเดียวกับอาจารย์ประจำ

ประโยชน์จากการมีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารช่วยให้อาจารย์พิเศษสามารถถ่ายทอดความรู้ที่ทันสมัยจากอุตสาหกรรมโดยตรง จากประสบการณ์ส่วนตัว และเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเองในแง่ของการค้นคว้าหาความรู้เชิงทฤษฎีไปประกอบการสอน ช่วยพัฒนาทักษะ เช่นเดียวกับอาจารย์ประจำ อุปสรรคสำหรับการทำหน้าที่ควบคู่กันระหว่าง ด้านการบริหารจัดการเวลา ในการทำงานประจำและเตรียมบทเรียน รวมทั้งการปรับตัวกับงานที่แตกต่างกัน เป็นข้อจำกัดสำคัญในการแลกเปลี่ยนบุคลากร

#### แนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลในตำแหน่งอาจารย์ประจำ พบว่า ประสบการณ์ในธุรกิจนั้นสามารถนำมาใช้เป็นบทเรียนเพื่อสร้างความเข้าใจในห้องเรียนผ่านสื่อและเทคนิคการสอนในรูปแบบต่างๆ เช่น กรณีศึกษาในชั้นเรียน หรือห้องเรียนจำลองสถานการณ์ และช่วยสร้างความเข้าใจต่ออุตสาหกรรมบริการในเชิงปฏิบัติ ที่นอกเหนือจากกรอบทฤษฎีเชิงวิชาการ อาจารย์สามารถเป็นตัวกลางประสานความเข้าใจระหว่างสถาบันการศึกษา อุตสาหกรรม และผู้เรียน ในการวางหลักสูตรและแนวทางการสร้างความร่วมมือ เพื่อผลิตบัณฑิตในอุดมคติและเติมเต็มซึ่งกันและกันทั้งในด้านองค์ความรู้และทรัพยากรบุคคล ส่วนผู้ให้ข้อมูลในตำแหน่งอาจารย์พิเศษแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารกับการเรียนการสอน ในการเป็นกรอบสำหรับการออกแบบวางแผนการสอน และหลักสูตร โดยประสานองค์ความรู้ทางวิชาการกับประสบการณ์ทำงาน และเชื่อมโยงอุตสาหกรรมเข้ากับบทเรียน

ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ประจำเห็นว่าการเรียนการสอนควรปรับให้เข้าใจรูปแบบของธุรกิจจริงมากขึ้น เช่น การเขียนแผนธุรกิจเพื่อไปทำธุรกิจจำลอง วางนโยบายส่งเสริมเครือข่ายความร่วมมือทางธุรกิจในระดับต่างๆ ระหว่างสถาบันการศึกษา อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และนักศึกษา เพื่อเป็นการสร้างคลังความรู้ และเปลี่ยนต่อยอดความรู้ งานวิจัย และบุคลากรร่วมกัน รวมถึงวางแผนนโยบายการพัฒนาบุคลากรอาจารย์สาขาปฏิบัติการครัว เพื่อให้เป็น

ประโยชน์ต่อการพัฒนาหลักสูตรต่อไป สอดคล้องกับข้อเสนอแนะจากมุมมองของผู้ประกอบการที่มีตำแหน่งเป็นอาจารย์พิเศษสาขาปฏิบัติการครัวคือ ปรับการออกแบบจุดประสงค์ของบทเรียน จุดประสงค์ของการฝึกงานให้ชัดเจนยิ่งขึ้น วัดผลได้ ปรับสัดส่วน โครงสร้างหลักสูตรให้มีการฝึกทักษะปฏิบัติมากขึ้น เพื่อให้ได้บัณฑิตที่พร้อมเหมาะสมกับการทำงานในอุตสาหกรรม

## 5.2 อภิปรายผลการวิจัย

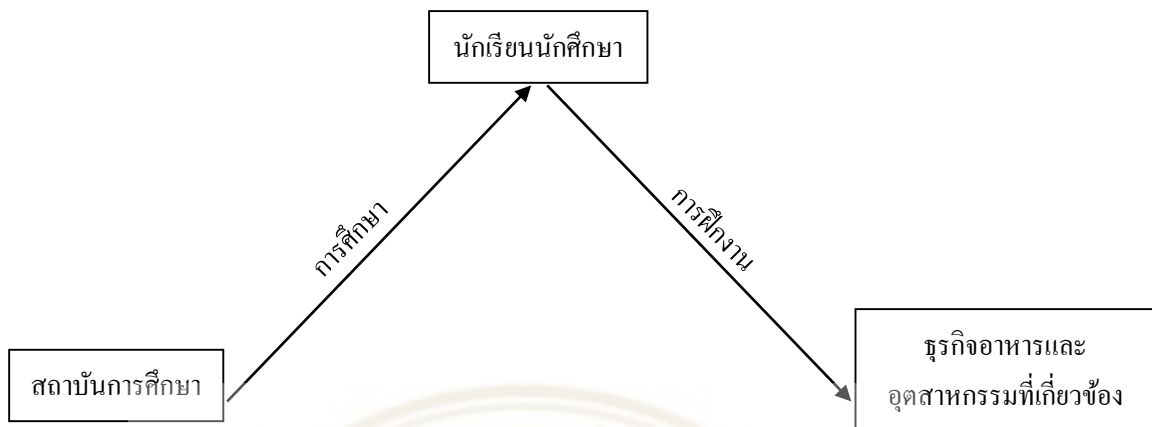
งานวิจัยในครั้งนี้ทำการศึกษาเกี่ยวกับผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัว ในกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยจากผู้ให้ข้อมูลหลักสามารถนำมาอภิปรายผลได้ ดังนี้

### 5.2.1 ความสัมพันธ์ระหว่างการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอน

จากผลการวิจัยพบว่า ประสพการณ์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารจากทั้งผู้ให้ข้อมูลที่มีตำแหน่งเป็นอาจารย์ประจำและผู้ประกอบการอาหารที่เป็นอาจารย์พิเศษควบคู่ไปด้วยนั้น เป็นไปในทิศทางเดียวกันกล่าวคือ

1) การมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร (Food Business Engagement) หรือการมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง (Industry Engagement) เป็นเครื่องมือในการพัฒนาต่อยอดอาชีพ (Career Development) ที่สำคัญสำหรับอาจารย์ที่สอนในสาขาการปฏิบัติการครัว ทั้งทางความรู้เชิงวิชาการและทักษะในวิชาชีพปฏิบัติการครัวโดยอาศัยต่อยอดจากพื้นฐานความรู้เดิม ลักษณะประสพการณ์ที่พบจากผลงานวิจัยนั้นเป็นการมีส่วนร่วมในรูปแบบ Cooperative experience เช่น การเปิดกิจการธุรกิจส่วนตัว การเป็นที่ปรึกษาร้านอาหาร ดังที่ได้กล่าวไว้ในงานของ เบิร์นส์ และ โชปรา (Burns and Chopra, 2017) คือ การเรียนรู้ในลักษณะนี้จะเกิดขึ้นเมื่อผู้เรียนได้ใช้ความรู้เดิมพัฒนาให้เกิดการสร้างสรรค์ใหม่ ซึ่งประโยชน์จากการมีส่วนร่วมรูปแบบนี้จะช่วยให้ผู้เรียนรู้เข้าใจองค์ความรู้จากทฤษฎีได้ดียิ่งขึ้น เพิ่มพูนทักษะอาชีพ และสามารถระบุเป้าหมายในอาชีพของตนเองต่อไปได้ในอนาคต

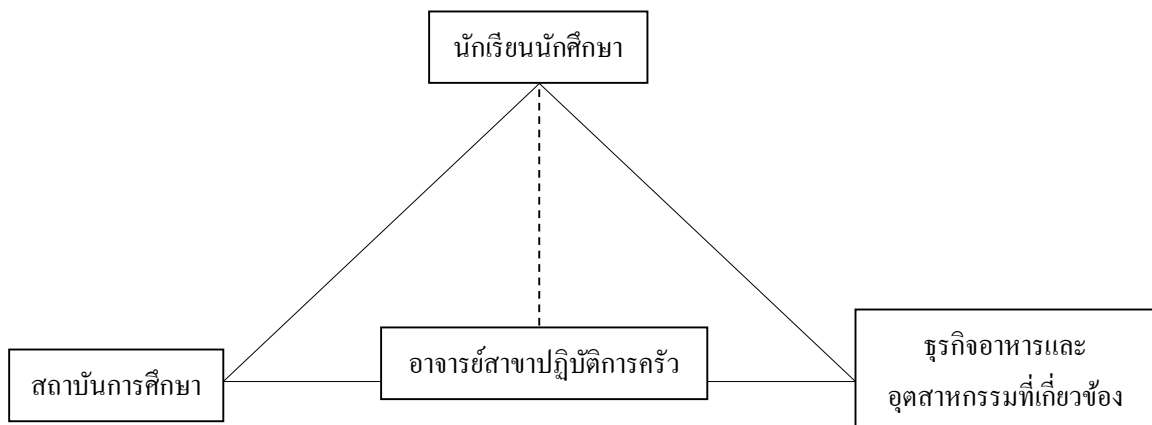
2) อาจารย์ที่มีประสพการณ์ในธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง จะสามารถเป็นตัวกลางในการประสานความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษา และหน่วยงานธุรกิจอาหารในอุตสาหกรรม กล่าวคือ



ภาพที่ 5.1 ความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษาและธุรกิจอาหาร

จากภาพแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว นักเรียนนักศึกษาและหน่วยธุรกิจและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยสถาบันการศึกษาทำหน้าที่ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรการศึกษาเพื่อจัดการเรียนการสอนและส่งมอบความรู้และทักษะเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการทำงานให้กับนักศึกษา นักศึกษาที่ผ่านการเรียนการสอนจากสถาบัน จะสามารถนำความรู้และทักษะจากการเรียนไปปรับใช้ในการฝึกงานภาคสนามได้ ซึ่งอุตสาหกรรมก็จะได้ประโยชน์จากนำนักศึกษาเข้ามาฝึกงานและเกิดโอกาสการจ้างงานในอนาคต

ฉะนั้นจากผลการวิจัยที่พบว่า รูปแบบความสัมพันธ์ที่อาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษใช้เพื่อเข้าร่วมธุรกิจนั้น เป็นไปในรูปแบบไม่เป็นทางการ หรือกึ่งทางการ กล่าวคือ เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นตามโอกาสและตามสะดวก ไม่มีข้อตกลงอย่างเป็นทางการระหว่างสถาบัน ทำให้เห็นว่า การที่ธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องจะพัฒนาโครงข่ายความสัมพันธ์กับสถาบันการศึกษาเป็นไปได้ยากหากหากไม่อาศัยรูปแบบความสัมพันธ์ที่เป็นทางการหรือมีตัวกลางเพื่อเจรจาและประสานความสัมพันธ์ดังกล่าว ซึ่งสอดคล้องกันกับที่ Perkmann (2007) ได้อธิบายความสัมพันธ์ของพันธมิตรระหว่างมหาวิทยาลัยและอุตสาหกรรมว่า การที่นักศึกษาจะมีโอกาสสร้างความสัมพันธ์และโอกาสการจ้างงานในอนาคตกับอุตสาหกรรมนั้น อาจารย์หรือบุคคลากรในคณะมีส่วนสำคัญในการติดต่อและประสานความร่วมมือ



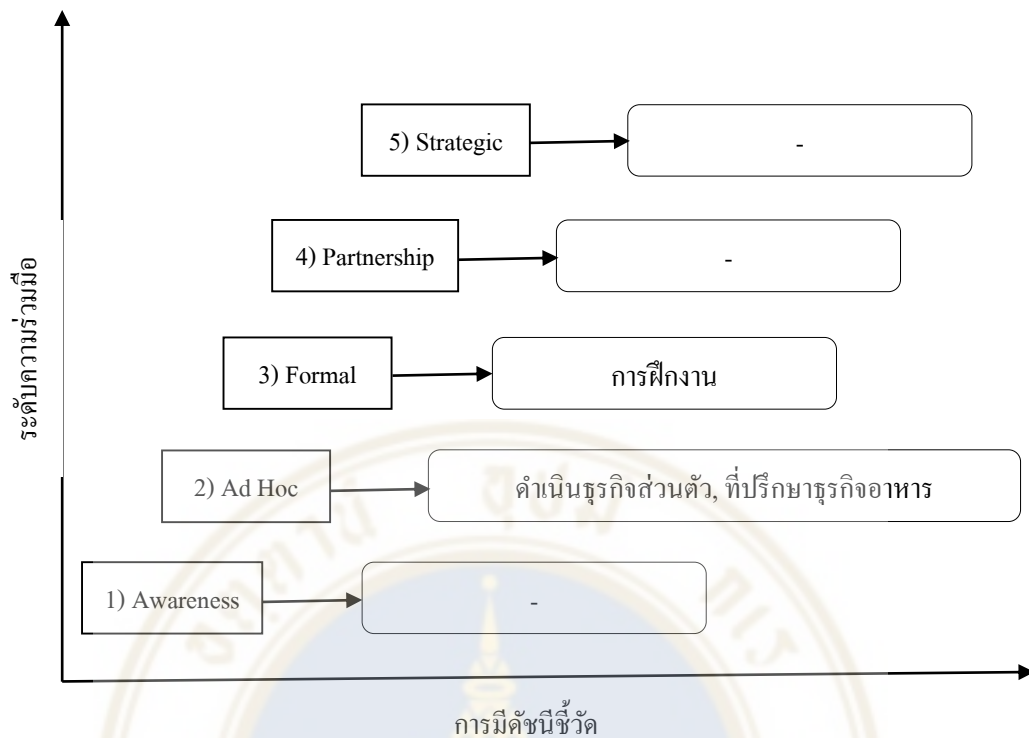
**ภาพที่ 5.2** บทบาทของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัวในการประสานความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษา นักเรียนนักศึกษาและธุรกิจอาหาร

ฉะนั้น หากอาจารย์ในฐานะบุคคลากรสามารถมีความเข้าใจและมีประสบการณ์ในมิติของทั้งสถาบันการศึกษาและบทบาทในธุรกิจอาหาร นอกจากจะเป็นการพัฒนาเพิ่มพูนความรู้และทักษะของตนเองแล้ว ยังสามารถช่วยประสานโครงข่ายความสัมพันธ์ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น เนื่องจากบทบาทอาจารย์ทั้งอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษสามารถเข้าใจและมองเห็นภาพรวมได้จากทั้งมุมมองของสถาบันการศึกษาและมุมมองของธุรกิจและอุตสาหกรรม การส่งเสริมให้อาจารย์มีความตระหนักของความสำคัญของสองฝ่ายจะช่วยเสริมแนวทางในการพัฒนาประสิทธิภาพของความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและอุตสาหกรรมได้มากขึ้นและในระดับที่ลึกซึ้ง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เบิร์นส์ และ โชปรา (Burns and Chopra, 2017) ที่เสนอแนะให้มองการพัฒนาการมีส่วนร่วมในภาพรวม มากกว่าที่จะแยกวิเคราะห์หรือพัฒนาเพียงด้านใดด้านหนึ่งเท่านั้น

### 5.2.2 รูปแบบการสร้างความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและอุตสาหกรรม

รูปแบบความร่วมมือระหว่างอาจารย์ที่สอนในสาขาการปฏิบัติการครัวและธุรกิจอาหารที่พบจากผลการวิจัย คือ รูปแบบเจ้าของหรือหุ้นส่วนธุรกิจส่วนตัว รูปแบบที่ปรึกษาธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และรูปแบบเซฟประจำร้านอาหารหรือบริษัทที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร ซึ่งเมื่อนำหลักการ Five Phase System ที่ปรากฏในงานวิจัยของ ฮีซอม และคณะ (Heesom et al., 2008) มาพิจารณารูปแบบและระดับของความร่วมมือจะพบว่า





ภาพที่ 5.3 รูปแบบและระดับของการมีส่วนร่วมระหว่างสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว กับธุรกิจอาหาร

หมายเหตุ. ปรับปรุงจาก “Fostering deeper engagement between industry and higher education: towards a construction knowledge exchange approach,” โดย D. Heesom, P. Olomolaiye, A. Felton, R. Franklin & A. Oraifige, 2008, *Journal for Education in the Built Environment*, 3(2), figure 1 DOI: 10.11120/jebe.2008.03020033

รูปแบบการมีส่วนร่วมที่พบจากผลการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่เกิดจากความสัมพันธ์ส่วนตัว หรือผ่านการชักจูงจากคนรู้จักในองค์กร ซึ่งมีลักษณะที่ไม่เป็นแบบแผน เป็นไปตามโอกาสและความสะดวก เช่น ถูกเชิญมาเป็นอาจารย์พิเศษเนื่องจากรู้จักกับบุคลากรในสถาบันการศึกษา หรือ ถูกเชิญเป็นที่ปรึกษาร้านอาหารเนื่องจากรู้จักกับบุคลากรในธุรกิจ ซึ่งสอดคล้องกับ 2) รูปแบบกิจกรรมเฉพาะกิจ (Ad-Hoc Engagement) ตามหลักการ Five Phase System นอกจากนี้ผลการสัมภาษณ์มีการกล่าวถึงการฝึกงานภาคสนามของนักศึกษาสาขาการปฏิบัติการครัว ซึ่งเป็น 3) รูปแบบกิจกรรมภายใต้ข้อตกลงอย่างเป็นทางการ (Formal agreement) มีการวางแผนและวางวัตถุประสงค์ของโครงการ

รูปแบบกิจกรรมที่พบในผลกานวิจัย ยังมีระดับความร่วมมือที่ไม่มากนัก กล่าวคือ มีเพียงแต่กิจกรรมเฉพาะกิจ (Ad-Hoc engagement) และกิจกรรมภายใต้ข้อตกลงอย่างเป็นทางการ (Formal agreement) ซึ่งเป็นไปตามจุดประสงค์เฉพาะกาล ตามโอกาสและความสะดวก ไม่มีการกำหนดผลประโยชน์ของสองฝ่าย ไม่มีการกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จของความร่วมมือ

ดังนั้นการจะพัฒนารูปแบบการสร้างการมีส่วนร่วมและเพิ่มระดับของความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษาและอุตสาหกรรม จึงควรคำนึงถึงการสร้างข้อตกลงที่ชัดเจนระหว่างภาคี ตั้งแต่ขั้นตอนการวางนโยบายแล้วจึงวางแผนกิจกรรมให้มีระดับความร่วมมือมากขึ้นเรื่อยๆ โดยผลการสัมภาษณ์แนะนำให้สถาบันการศึกษา

1) ส่งเสริมอาจารย์ในสาขาการปฏิบัติการครัวให้มีโอกาสเข้าอบรมระยะสั้น หรืออบรมเชิงปฏิบัติการกับสถานประกอบการในธุรกิจอาหาร และจัดให้สถานประกอบการส่งบุคลากรที่มีความสามารถมาจัดหลักสูตรอบรมให้อาจารย์ภายในสถาบันการศึกษา ซึ่งเป็นลักษณะของกิจกรรมเพื่อเพิ่มความตระหนัก (Awareness Activity) และ กิจกรรมเฉพาะกิจ (Ad-Hoc engagement) อาจมีวัตถุประสงค์เฉพาะกิจและเฉพาะกาล

2) ส่งเสริมให้สร้างเครือข่ายระหว่างธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับสถานศึกษาที่เปิดสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว เพื่อเป็นการสร้างคลังความรู้ ใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อแลกเปลี่ยนและรังสรรค์งานวิจัยได้ในอนาคต เช่นเดียวกับที่ ฮีซอม และคณะ (Heesom et al., 2008) ได้กล่าวถึงการสร้าง Continuing Professional Development ที่จะช่วยให้มหาวิทยาลัยได้รับรู้ประเด็นปัญหาที่อุตสาหกรรมต้องการอย่างแท้จริงและสามารถนำมาสร้างงานวิจัยที่จะใช้ได้จริงในเชิงพาณิชย์

เครือข่ายความสัมพันธ์ควรเป็นการสร้างบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU: Memorandum of understanding) หรือการวางภาคีระหว่างสองฝ่ายหรือมากกว่าสองฝ่าย ที่มีการกำหนดวัตถุประสงค์อย่างชัดเจน กำหนดผลประโยชน์ร่วมกัน และระบุตัวชี้วัดความสำเร็จจากวัตถุประสงค์ ซึ่งเป็นกิจกรรมในระดับ กิจกรรมภายใต้ข้อตกลงอย่างเป็นทางการ (Formal agreement) กิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบพันธมิตร (Partnership) และกิจกรรมภายใต้ความร่วมมือแบบสหพันธ์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Alliance) ที่ถูกกล่าวถึงในงานวิจัยของ ฮีซอม และคณะ (Heesom et al., 2008)

อย่างไรก็ตามอุปสรรคของการสร้างความร่วมมือที่พบในผลการวิจัยคือ การจัดสรรเวลาและภาระงานหลัก และกิจกรรมที่อาจารย์ต้องเข้าร่วม รวมถึงการสร้างความต่อเนื่องของเครือข่าย และการขอความร่วมมือจากสถานประกอบการ อาจทำให้กิจกรรมที่วางแผนไว้ไม่สามารถดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องและไม่มีประสิทธิผลเท่าที่ควร เช่นเดียวกับที่กล่าวไว้ในงานวิจัยของ

อวัสติ และคณะ (Awasthy et al., 2020) ว่าหากไร้ความตกลงปลงใจจากทั้งสองฝ่ายในการสร้างและพัฒนาความร่วมมือ จะทำให้ต้องใช้เวลานานในการบรรลุข้อตกลงหรืออาจทำให้ความร่วมมือไม่ประสบความสำเร็จ

### 5.2.3 แนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว

ข้อเสนอแนะที่ได้สัมภาษณ์จากอาจารย์ประจำและอาจารย์พิเศษมีแนวทางคล้ายคลึงกันพบว่า ประสบการณ์จากธุรกิจอาหารสามารถนำมาปรับประยุกต์ให้เข้ากับเทคนิคการเรียนการสอนได้หลายรูปแบบ การเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวนั้นควรเป็นการเรียนแบบเชิงรุก (Active Learning) เน้นการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ไม่ว่าจะเป็นรายบุคคล รูปแบบกลุ่มย่อยหรือกลุ่มใหญ่ เพื่อพัฒนาความรู้และประสบการณ์จากกิจกรรมการเรียนรู้เหล่านั้น (Burns and Chopra, 2017)

เมื่อนำรูปแบบการสอนแบบมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม (Industry engagement) ที่ปรากฏในงานของ เบิร์นส์ และ โชปรา (Burns and Chopra, 2017) ทั้ง 5 รูปแบบมาพิจารณา พบว่า สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวจากผลการวิจัย 4 รูปแบบ ดังนี้

#### 1) การฝึกงาน (Internship/ Cooperative experience)

ผลการวิจัยเสนอแนะให้ปรับรูปแบบการฝึกงาน ให้นักศึกษาสามารถเลือกฝึกงานในสถานประกอบการที่รูปแบบหลากหลายมากขึ้นนอกเหนือจากโรงแรม เช่น ร้านอาหาร บริษัทนำเข้าส่งออกวัตถุดิบ โรงงานแปรรูปอาหาร เป็นต้น เพื่อสร้างความเข้าใจและทำให้เห็นภาพรวมของธุรกิจอาหารมากกว่าแค่ในครัว

#### 2) วิทยากรรับเชิญ (Guest speaker)

อาจมีการเชิญบุคลากรหรือผู้เชี่ยวชาญจากธุรกิจอาหารหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องมาสอนในวิชาหรือบทเรียนที่วิทยากรท่านนั้นอาจมีประสบการณ์มากกว่าอาจารย์ภายใน หรือเพื่อแบ่งปันประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการทำงานจริง

#### 3) การเรียนรู้โดยใช้โครงการเป็นฐาน (Project-based learning)

จัดตั้งธุรกิจของสถาบันการศึกษาในสถานประกอบการจริง เช่น ร้านอาหาร ร้านขนม ภายในห้างสรรพสินค้าหรือโรงแรม ให้นักศึกษาเป็นผู้บริหารงานด้วยตนเอง ทั้งขั้นตอนการวางแผนธุรกิจ บริหารเงินทุน ทรัพยากรบุคคล วัตถุดิบ เพื่อสร้างความตระหนักและปลูกฝังความเป็นผู้ประกอบการ อาจเป็นโครงการร่วมกับรายวิชาที่เปิดสอน หรือโครงการสำหรับวัดผลนักศึกษาที่กำลังจะจบการศึกษา

#### 4) การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning)

วางแผนพัฒนารายวิชาโดยนำประสบการณ์มาสร้างกรณีศึกษา (Case Study) เพื่อการอภิปรายในชั้นเรียน หรือการสร้างบทเรียนสถานการณ์จำลอง เช่น นำประสบการณ์มาสร้างเป็นโจทย์ในห้องเรียนปฏิบัติการ ควรบริหารจัดการเวลาและการกระจายมอบหมายงานอย่างไรภายในครัวเมื่อได้รับคำสั่งซื้ออาหารจากลูกค้า อาจารย์อาจอยู่ในฐานะที่ปรึกษา หรือโค้ชกำกับดูแลระหว่างที่มอบหมายโจทย์ให้กับนักศึกษาไป

### 5.3 ข้อจำกัดของงานวิจัย

1. ข้อมูลที่ได้ศึกษาค้นคว้ามาสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามเวลาและสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น ตำแหน่ง รูปแบบการทำงาน สถานที่ทำงาน เป็นต้น
2. การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพที่ใช้การสัมภาษณ์เพียงอย่างเดียว ดังนั้นในการวิจัยครั้งต่อไป หากผู้ที่สนใจต้องการศึกษาข้อมูลในเชิงสถิติมากขึ้น สามารถทำการศึกษาเชิงปริมาณ เพื่อให้ได้ข้อสรุปทางสถิติเพื่อสนับสนุนข้อสรุปของงานวิจัยได้ดีขึ้น

### 5.4 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. อาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัวควรให้ความสำคัญกับการเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมของธุรกิจอาหารหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาตนเองทั้งทักษะทางวิชาการและเพิ่มพูนทักษะอาชีพ และนำมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัว อีกทั้งจะยังสามารถระบุเป้าหมายในอาชีพของตนเองต่อไปได้ในอนาคต
2. สถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการครัวในหลักสูตร ควรพัฒนารูปแบบการสร้างการมีส่วนร่วมและเพิ่มระดับของความสัมพันธ์ระหว่างสถาบันการศึกษาและอุตสาหกรรม ควรกำหนดวัตถุประสงค์อย่างชัดเจน กำหนดผลประโยชน์ร่วมกัน และระบุตัวชี้วัดความสำเร็จจากวัตถุประสงค์ รวมทั้งผลักดันให้เกิดเครือข่ายระหว่างธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับสถานศึกษา เพื่อเป็นการสร้างคลังความรู้ ใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อแลกเปลี่ยนและ สร้างสรรค์งานวิจัยได้ในอนาคต
3. สถานประกอบการธุรกิจอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง ควรสร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อสร้างเครือข่ายการวิจัยและพัฒนา จัดอบรม รวมทั้งเพื่อเพิ่มโอกาสในการจ้างงานในอนาคต

## 5.5 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนแบบผสม (Blended Learning) สำหรับรายวิชาปฏิบัติ ในสาขาการปฏิบัติการครัว เพื่อใช้ประกอบในช่วงสถานการณ์โรคระบาด COVID-19 ทั้งนี้เนื่องจากการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวโดยมากเป็นการเรียนการสอนในห้องเรียนเป็นหลัก ทั้งการสาธิตการประกอบอาหารและลงมือปฏิบัติ ที่ต้องอาศัยการเข้าชั้นเรียนและรวมกลุ่ม ในช่วงสถานการณ์โรคระบาดทำให้เกิดการหยุดชะงักของการเรียนรูปแบบปฏิบัติในชั้นเรียน จึงจะเป็นประโยชน์หากสามารถวิจัยและพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนที่ผสมระหว่างการเรียนออนไลน์และการเรียนปฏิบัติการ เพื่อลดการรวมกลุ่มของนักศึกษาแต่ยังทำให้การเรียนการสอนรูปแบบปฏิบัติบรรลุวัตถุประสงค์การเรียนรู้ได้อย่างครบถ้วน

2. การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับความร่วมมือในการส่งบัณฑิตเข้าทำงานภายหลังจบการศึกษา เช่น ลักษณะโครงการ Management trainee program หรือ โครงการ Graduate development program เป็นต้น ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนในสาขาอุตสาหกรรมบริการ เพื่อศึกษารูปแบบความร่วมมือแนวคิด โอกาสความเป็นไปได้ ต่อยอดเพื่อการวางกลยุทธ์ในอนาคต ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการสร้างเครือข่ายการทำงานและการพัฒนาบุคลากรให้กับอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่อง

## บรรณานุกรม

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. ส่วนประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลธุรกิจ. กองข้อมูลธุรกิจ. (2562). *ธุรกิจร้านอาหาร บทวิเคราะห์ธุรกิจประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2562*. สืบค้น 23 มกราคม 2563, จาก <https://www.dbd.go.th> > download > Statistic > 2562
- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. ส่วนประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลธุรกิจ. กองข้อมูลธุรกิจ. (2563). *ธุรกิจน่าจับตามองปี2563*. สืบค้น 25 มกราคม 2563, จาก [https://www.dbd.go.th/download/document\\_file/Statistic/2562/T26/Business2020.pdf](https://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2562/T26/Business2020.pdf)
- กระทรวงพาณิชย์ กรมทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันทรัพย์สินทางปัญญาแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2560). *รายงานการวิเคราะห์แนวโน้มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร*. สืบค้น 23 มกราคม 2563, จาก <http://digital.nlt.go.th/items/show/8582>
- กิดานันท์ มลิทอง. (2543). *เทคโนโลยีการศึกษาและนวัตกรรม* (พิมพ์ครั้งที่2). อรุณาการพิมพ์.
- เกศินี จุฑาวิจิตร. (2548). *การสื่อสารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น* (พิมพ์ครั้งที่3). มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- ขจรศักดิ์ บัวระพันธ์. (2554). *วิจัยเชิงคุณภาพ ไม่ยากอย่างที่คิด* (พิมพ์ครั้งที่2). สถาบันนวัตกรรมการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ณัฐนรี สมิตร. (2560). *รูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงกาแฟในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทย*. วิทยานิพนธ์ปริญญาคุษฎีบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ณัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภูธร. (2558). *ประเภทของร้านอาหาร คุณภาพของอาหาร คุณภาพการบริการ และสื่อสังคมออนไลน์ที่ส่งผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารสำหรับมือค้ำของประชากรในกรุงเทพมหานคร*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ทิตนา แจมมณี. (2563). *ศาสตร์การสอน: องค์ความรู้เพื่อการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ* (พิมพ์ครั้งที่23). สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. (2543). *เอกสารการสอนชุดวิชาการจัดการธุรกิจอาหารเพื่อการส่งออก หน่วยที่ 8-15* (พิมพ์ครั้งที่2). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2556). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2554*. นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- วรรมณชนันท์ มีศรี. (2549). *ประสิทธิภาพการจัดการเรียนรู้ ของครูในช่วงชั้นที่ 3 และช่วงชั้นที่ 4 ตามการประเมิน ของนักเรียน โรงเรียนศรีราชา จังหวัดชลบุรีมหาวิทยาลัยบูรพา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยบูรพา.*
- ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน. (2562). *อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มปี 2562*. สืบค้น 23 มกราคม 2563, จาก <https://www.gsbresearch.or.th/gsb/economics/6520/>
- ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน. (2564). *อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มปี 2564*. สืบค้น 6 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <https://www.gsbresearch.or.th/gsb/economics/8866/>
- ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน.(2561). *สถานการณ์อุตสาหกรรมอาหารปี 2560*. สืบค้น 23 มกราคม 2563, จาก <https://www.gsbresearch.or.th/gsb/economics/industrial-economics/industry-update/manufacturing/food-and-drink/1755/>
- สมบัติ นามบุรี. (2562). *ทฤษฎีการมีส่วนร่วมในงานรัฐประศาสนศาสตร์*. วารสารวิจัยวิชาการ, 2(2), .
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม(ม.ป.ป.). *อุตสาหกรรมอาหารของ SMEs : From Farm to Table*. สืบค้น 23 มกราคม 2563, จาก [http://https://sme.go.th/upload/mod\\_download/download-20190328081832.pdf](http://https://sme.go.th/upload/mod_download/download-20190328081832.pdf)
- ลำอังก์ สืบสมาน, อภิรัตน์ สุภธนาทรัพย์และคณะ. (2559). *การจัดบริการอาหารในสถาบัน (Food Service Management in Institutions)* (พิมพ์ครั้งที่1). สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สุภาพร แก่นนาคำ. (2556). *ความสัมพันธ์ระหว่างทักษะการบริหารกับการพัฒนาการเรียนการสอน ในสถานศึกษา อำเภอลำลูกเกด จังหวัดบุรีรัมย์*. สังกัดสำนักเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปทุมธานีเขต 2. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- อรทัย พระทัด. (2558). *การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาชุมชนในพื้นที่เกาะรัตนโกสินทร์ กรณีศึกษา ชุมชนป้อมมหากาฬ*, วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อามิณา ดอหมูเซ๊ะ. (2553). *การจัดการเรียนรู้กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ช่วงชั้นที่ 3 ของ โรงเรียน 2 ระบบ: กรณีศึกษาโรงเรียนรามันห์ศิริวิทย์ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- เอี่ยมพร หลินเจริญ . (2555). เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ. *วารสารการวัดผล การศึกษา* , 17(1),.
- Armstrong, P. (2010). *Bloom's Taxonomy*. *Vanderbilt University Center for Teaching*. Retrieved 6, February 2020, from <https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/>.
- Awasthy, R., Flint, S., Sankarnarayana, R., & Jones, R.L. (2020). A framework to improve university–industry collaboration. *Journal of Industry - University Collaboration* , 2(1), pp. 49-62. from <http://s://doi.org/10.1108/JIUC-09-2019-0016>
- Burns, C. & Chopra, S. (2017). A Meta-analysis of the Effect of Industry Engagement on Student Learning in Undergraduate Programs. *Agricultural and Biosystems Engineering Publications*, 33(1), from [http://s://lib.dr.iastate.edu/abe\\_eng\\_pubs/776](http://s://lib.dr.iastate.edu/abe_eng_pubs/776)
- Heesom, D., Olomolaiye, P., Felton, A., Franklin, R., & Oraifige, A. (2008) Fostering Deeper Engagement between Industry and Higher Education: Towards a Construction Knowledge Exchange Approach, *Journal for Education in the Built Environment*, 3(2), pp. 33-45. from doi: 10.11120/jebe.2008.03020033
- Perkmann, M., & Walsh, K. (2007). University-industry relationships and open innovation: Towards a research agenda. *International Journal of Management Reviews*, 9(4), pp. 259–280. From <https://doi.org/10.1111/j.1468-2370.2007.00225.x>





## ภาคผนวก ก

### แบบสัมภาษณ์

เพื่อการวิจัยเรื่อง ผลของการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของ  
อาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว ในสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนสาขาการปฏิบัติการ  
ครัวในกรุงเทพมหานคร

#### คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต วิทยาลัยการจัดการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล

โดยมีวัตถุประสงค์ของงานวิจัยดังนี้

1. เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารของอาจารย์ผู้สอนสาขาการปฏิบัติการครัว
2. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว

ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากท่านให้การสัมภาษณ์ทุกข้อคำถามตามความเป็นจริง เพราะคำตอบของ  
ท่านจะเป็นประโยชน์ทางวิชาการ และมีผลต่อการพัฒนาการเรียนการสอนในสาขา  
การปฏิบัติการครัว และไม่มีผลในเชิงธุรกิจต่อบุคคลใดเป็นการเฉพาะ คำตอบของท่าน  
จะถูกเก็บเป็นความลับ จะไม่ผูกพันและเกิดผลเสียหายต่อท่านแต่ประการใด

ชื่อ-นามสกุล.....  
 ตำแหน่ง..... สังกัด/หน่วยงาน.....  
 ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ.....  
 จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....  
 สถานที่ให้สัมภาษณ์..... วันที่ให้สัมภาษณ์.....

**1. ท่านคิดว่าสถานประกอบการธุรกิจอาหาร (เช่น ร้านอาหาร โรงแรม)และสถาบันการศึกษา ควรมีส่วนร่วมทางด้านธุรกิจอาหาร(business engagement)ในรูปแบบใด**

.....  
 .....  
 .....

**2. ท่านเคยเข้าร่วมในธุรกิจอาหารในรูปแบบใด เป็นระยะเวลานานเท่าใด**

.....  
 .....  
 .....

**3. จากประสบการณ์ของท่าน ท่านสามารถเข้าร่วมในธุรกิจอาหารได้อย่างไร ต้องอาศัยความสัมพันธ์ระหว่างสถานประกอบการและสถานศึกษา หรือความสัมพันธ์ส่วนตัวหรือไม่อย่างไร**

.....  
 .....  
 .....

**4. ท่านจะกรุณาแนะนำประโยชน์ในการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร มีอะไรบ้าง**

**4.1 ด้านความรู้ (Knowledge)**

.....  
.....  
.....

**4.2 ด้านทักษะ (Skill)**

.....  
.....  
.....

**4.3 ด้านทัศนคติ (Mindset)**

.....  
.....  
.....

**5. ในการทำงานของท่าน มีอุปสรรคอะไรบ้าง**

.....  
.....  
.....  
.....

**6. ท่านคิดว่าประสบการณ์จากการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารมีความสัมพันธ์กับการเรียนการสอนในสาขาการปฏิบัติการครัวหรือไม่ อย่างไร**

.....  
.....  
.....  
.....

**7. ท่านจะกรุณาให้ข้อเสนอแนะอื่นๆเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหารที่มีต่อการพัฒนาการเรียนการสอนของอาจารย์สาขาการปฏิบัติการครัว**

**7.1 ด้านการมีส่วนร่วมในธุรกิจอาหาร**

.....  
.....  
.....

**7.2 ด้านการพัฒนาการเรียนการสอนสาขาการปฏิบัติการครัว**

.....  
.....  
.....

**7.3 ด้านสถาบันการศึกษา**

.....  
.....  
.....

**7.4 ด้านสถานประกอบการธุรกิจอาหาร**

.....  
.....  
.....



ภาคผนวก ข



**CITI**  
PROGRAM

Completion Date **28-May-2019**  
Expiration Date **N/A**  
Record ID **31769978**

This is to certify that:

**Nontawan Prasertsri**

Has completed the following CITI Program course:

**Information Privacy Security (IPS)** (Curriculum Group)  
**Students and Instructors** (Course Learner Group)  
**1 - Basic Course** (Stage)

Under requirements set by:

**Mahidol University**

**CITI**  
Collaborative Institutional Training Initiative

Verify at [www.citiprogram.org/verify/?w68e4bbdf-2cdd-44ef-8f36-0e4179aad7f6-31769978](http://www.citiprogram.org/verify/?w68e4bbdf-2cdd-44ef-8f36-0e4179aad7f6-31769978)

## COLLABORATIVE INSTITUTIONAL TRAINING INITIATIVE (CITI PROGRAM)

### COMPLETION REPORT - PART 1 OF 2 COURSEWORK REQUIREMENTS\*

\* NOTE: Scores on this [Requirements Report](#) reflect quiz completions at the time all requirements for the course were met. See list below for details. See separate Transcript Report for more recent quiz scores, including those on optional (supplemental) course elements.

• **Name:** Nontawan Prasertsri (ID: 8141955)  
 • **Institution Affiliation:** Mahidol University (ID: 3292)  
 • **Institution Email:** nontawan.pra@mahidol.ac.th  
 • **Institution Unit:** cmmu  
 • **Phone:** +66894439414

• **Curriculum Group:** Information Privacy Security (IPS)  
 • **Course Learner Group:** Students and Instructors  
 • **Stage:** Stage 1 - Basic Course

• **Record ID:** 31769978  
 • **Completion Date:** 28-May-2019  
 • **Expiration Date:** N/A  
 • **Minimum Passing:** 80  
 • **Reported Score\*:** 95

REQUIRED AND ELECTIVE MODULES ONLY	DATE COMPLETED	SCORE
Basics of Health Privacy (ID: 1417)	28-May-2019	4/5 (80%)
Health Privacy Issues for Students and Instructors (ID: 1420)	28-May-2019	5/5 (100%)
Basics of Information Security, Part 1 (ID: 1423)	28-May-2019	5/5 (100%)
Basics of Information Security, Part 2 (ID: 1424)	28-May-2019	5/5 (100%)

For this Report to be valid, the learner identified above must have had a valid affiliation with the CITI Program subscribing institution identified above or have been a paid Independent Learner.

Verify at: [www.citi-program.org/verify/2k23111c56-2427-48b9-ada5-c880451a24af-31769978](http://www.citi-program.org/verify/2k23111c56-2427-48b9-ada5-c880451a24af-31769978)

Collaborative Institutional Training Initiative (CITI Program)  
 Email: [support@citi-program.org](mailto:support@citi-program.org)  
 Phone: 888-529-5929  
 Web: <https://www.citi-program.org>

Collaborative Institutional  
Training Initiative

## COLLABORATIVE INSTITUTIONAL TRAINING INITIATIVE (CITI PROGRAM)

### COMPLETION REPORT - PART 2 OF 2 COURSEWORK TRANSCRIPT\*\*

\*\* NOTE: Scores on this [Transcript Report](#) reflect the most current quiz completions, including quizzes on optional (supplemental) elements of the course. See list below for details. See separate Requirements Report for the reported scores at the time all requirements for the course were met.

• **Name:** Nontawan Prasertsri (ID: 8141955)  
 • **Institution Affiliation:** Mahidol University (ID: 3292)  
 • **Institution Email:** nontawan.prs@mahidol.ac.th  
 • **Institution Unit:** cmmu  
 • **Phone:** +66894439414

• **Curriculum Group:** Information Privacy Security (IPS)  
 • **Course Learner Group:** Students and Instructors  
 • **Stage:** Stage 1 - Basic Course

• **Record ID:** 31769978  
 • **Report Date:** 03-Jun-2019  
 • **Current Score\*\*:** 95

REQUIRED, ELECTIVE, AND SUPPLEMENTAL MODULES	MOST RECENT	SCORE
Health Privacy Issues for Students and Instructors (ID: 1420)	28-May-2019	5/5 (100%)
Basics of Health Privacy (ID: 1417)	28-May-2019	4/5 (80%)
Basics of Information Security, Part 1 (ID: 1423)	28-May-2019	5/5 (100%)
Basics of Information Security, Part 2 (ID: 1424)	28-May-2019	5/5 (100%)

For this Report to be valid, the learner identified above must have had a valid affiliation with the CITI Program subscribing institution identified above or have been a paid Independent Learner.

Verify at: [www.citiprogram.org/verify/2k23111c56-2427-4f89-ada5-c880451a24af/31769978](http://www.citiprogram.org/verify/2k23111c56-2427-4f89-ada5-c880451a24af/31769978)

Collaborative Institutional Training Initiative (CITI Program)  
 Email: [support@citiprogram.org](mailto:support@citiprogram.org)  
 Phone: 888-529-5929  
 Web: <https://www.citiprogram.org>

Collaborative Institutional  
Training Initiative